

VERREWEG HET BESTE VAN DICHTBIJ

Culinair genieten van betaalbare kwaliteit. Gerechten met een lokaal verhaal en het seizoen bepalen de aard van onze kaart. Hier wordt voortdurend gewerkt aan duurzame keuzes door o.a. zoveel mogelijk samen te werken met kleinschalige leveranciers van de Utrechtse Heuvelrug. Circa 80% van onze producten komt van Nederlandse bodem en de wijnen uit Europa. Ons menu barstens vol smaak bestaat voor de helft uit vee & zee gerechten en voor de andere helft uit plant & land creaties.

Allergieën en voedselintoleranties graag bij reservering aangeven. Wij kunnen hier tot een bepaalde hoogte rekening mee houden.

APERITIEF

MOUSSEREND

PROSECCO Superiore DOCG brut 7.3

CAVA brut 7.0

CHAMPAGNE Brut 13.5

pinot noir/ pinot blanc/ chardonnay

FRUCHT-SECCO 0%, Van Nahmen 8.5

appel - kweepeer - mousserend - droog - friszuur

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 10.0

aperol - cava - bruiswater - sinaasappel

DOORNSTAR MARTINI 11.5

passievrucht - vanille - vodka

CLOVER CLUB 11.5

yuzu - gin - framboos - citroen

PALOMA 11.5

grapefruit - tequila - lime

OLD FASHIONED 11.5

rum - karamel - orange bitters

NEGRONI 12.5

campari - gin - vermouth - sinaasappel

GIN & TONIC fever tree

VOC SPICED kaneel - steranijs 11.0

ZWART NAZARETH roos - sinaasappel 12.0

HENDRICKS komkommer - rozemarijn 13.0

ALCOHOLVRIJ

CRODINO SPRITZ 8.5

crodino - gingerale - sinaasappel - munt

PALOMA (fresh) 6.5

grapefruit - limoen - bruiswater

PASSION MOJITO (sweet) 6.5

passievrucht - limoen - munt - bruiswater

SPICED MULE (spiced) 6.5

groene appel - limoen - basilicum - chili

FRUCHT-SECCO 0%, Van Nahmen 8.5

appel - kweepeer - mousserend - droog - friszuur

BUUT BITES

KOUD

DESEMBROODJE | Oosterscheldezout - boter 6.0

biologisch desembrood van 'de Veldkeuken'

ZEEUWSE OESTERS | sjalot-rode wijnvinaigrette, citroen 4.0/st

van 'de Oesterij' uit Yerseke

GEROOKTE AMANDELEN 4.5

OLIJVEN | met gerookte olie 4.5

HUMMUS | met pesto, pittenmix, gegrild brood 8.5

DUROC HAM | van 'Slager Ben', cornichons, gegrild desembrood 11.5

OUDWIJKER FIORE 10.5

zachte 'Utrechtse' roodflora kaas, rozenbottel geleij, crackers

WARM

GYOZA (3st) 7.5

dumplings gevuld met eigen kimchi, sesam, hoi sin, lenteui

BUUT BITTERBALLEN | van varkenswang, vadouvan mayonaise (4st) 7.5

OESTERZWAM BITTERBALLEN | mosterd mayonaise (8st) 9.7

OLD AMSTERDAM KAASSTICKS | sriracha mayonaise (8st) 9.7

HOLTKAMP GARNALENKROKETJES | eigen cocktailsaus (4st) 12.5

FLAMMKUCHEN 13.5

crème fraîche, spekjes, ui, oude kaas, crème groene asperge, daslookmayo

KEUZEMENU.

3 gerechten	45.0 p/p	koud warm dessert
4 gerechten	60.0 p/p	koud warm warm dessert

Alle koude en warme gerechten worden in een verfijnd formaat geserveerd in 3 of 4 gangen. Op woensdag, donderdag en extra zondagen kunnen de gerechten ook los worden besteld.

CHEFS MENU.

Geen zin om na te denken of te kiezen? Onze chef heeft een vaste selectie van 4 gerechten met amuse samengesteld. 58 euro p/p

KOUDE GERECHTEN

VEE & ZEE.

€17.5

STEAK TARTARE | Hollands MRIJ rund
klassiek aangemaakt, geraspte eidooier, sjalotten mayonaise, oude kaas crème, desemkrokant

KINGFISH | Zeeland
in biet ingelegde kingfish, zeewier-edamame tapenade, radijs, oestercrème, karnemelkschiftsaus met kreeftenolie

PLANT & LAND.

€16.5

ARTISJOK
brioche, artisjokhart, harissa, zoetzure komkommer, beurre blanc van pastis, ingemaakte rode ui, dille, kervel

PREI

mozaiek van nori en prei, crème van edamame uit Flevoland, dukkah, Tomasu beurre blanc, kervel

BIET

stracciatella van burrata, bietjes, gefermenteerde rabarber uit Leersum, hazelnoot, kruidensla, dille olie

WARME GERECHTEN

VEE & ZEE.

€18.5

LAM

langzaam gegaarde lamsnek, kerrie croutons, schnitzel van aubergine doperwtmousseline met munt, lamsjus

BUIKSPEK

 | 'Buitengewone varkens', Leersum

3 bereidingen van lokaal varken; buikspek, nduja beurre blanc en bitterbal met mousseline van rode kool, appelsalsa

SCHELVIS

 | uit de Noordzee

witte wijn-vanillesaus, gepofte paprikacrème, gekonfijte sjalot, snijbiet, amandel

ENTRECÔTE

 | 100 gram, Hollands MRIJ rund

€22.5

gratin dauphinois, groene asperges van boerderij Schevichoven, bearnaise saus. *meerprijs in keuzemenu +€4*

PLANT & LAND.

€17.5

WITTE ASPERGES | Wim Oskam, Werkhoven
aardappel fondant, hollandaise, daslookcrème, geraspte eidooier, hazelnoot
keuze: zwarte olijfkruim of forelkaviaar

RAVIOLI

 | huisgemaakt

vulling van spinazie-Oudwijker Fiore kaas en eigen walnotenmiso, schuim van oude kaas, pittenmix

MILLE FEUILLE

van aardappel, morille-koji emulsie, daslookcrème, paddenstoelen XO jus

ERBIJ.

WITTE KOOL

 8.5

gegrilde witte kool, vadouvan, chili-knoflook-rode peper, panko, pecorino, hazelnoot

FRIET

 | verse friet van Friethoes 6.0

truffelmayonaise en oude kaas +1.0

ZOET & KAAS.

HAAGSE BLUF 12.0

rabarber compôte, gember ijs, foam van rabarber, lente meringue
Sake, pruimensake met amandelaroma, Mii no Umeshu

BOMB 12.0

bladerdeegpasteitje, versgedraaid vanille-ijs, hazelnoot, dulce de leche

AFFOGATO (kan ook vegan) 12.0

versgedraaid vanille-ijs, espresso, chocoladetruffel, koffielikeur

NEDERLANDSE KAZEN 15.0

4 soorten kaas, notenbrood, appelstroop
meerprijs +€3.0 in menu

AFTER DINNER DRINKS.

ESPRESSO MARTINI 11.5

espresso, koffielikeur, vodka

LIMONCELLO 6.5

van 'Cucina Elena', Vleuten

SPECIAL COFFEE 9.5

Whiskey/ Amaretto/ Baileys
Licor43/ Grand Marnier

meer op onze cocktail & digestievenkaart

DIGESTIEVEN

PORT/ SHERRY

RUBY I 'Presidential' I Douro 4.5

TAWNY 10 yrs I 'Presidential' I Douro 7.5

PX SHERRY I Gonzalez Byass, Jerez, Spanje 5.5

GRAPPA I Marzadro Grappa Giare Amarone 8.5

LIMONCELLO I 'Cucina Elena' 6.5

DESSERTWIJNEN

MUSCAT I Frankrijk 'Chateau Rombeau Muscat de Rivesaltes' 6.5

GRENAT I de Rivesaltes, Frankrijk (Grenache Noir) 6.5

SAKE I pruimensake met amandelaroma, Mii no Umeshu 8.0

WHISKEY I IERS & SCHOTS

Paddy Whiskey 4.5

Jameson 5.5

Famous Grouse 5.5

Glenfiddich 12y 7.5

Highland Park 12y 7.5

Laphroig 10y 7.5

The Balvenie Double Wood 12y 8.5

Lagavulin 16y 10.0

Macallan 10y 18.5

COGNAC

Vieux 3.5

ABK6 VSOP 8.5

XO Zwart Nazareth (extra old graanjenever) 7.5

LIKEUR 5.5

Baileys/ Tia Maria/ Licor 43/ Cointreau/ Drambuie/ Sambuca/ Kahlua

Grand Marnier/ Amaretto Disaronno/ Bacardi rum/ Ricard Pastis/ Brugal rum
blanco/ anejo/ Ketel1 Vodka

SPECIAL COFFEES 9.5

koffie - likeur - slagroom

Irish (whiskey)/ French (grand marnier)/ Spanish (licor43)/ Italian (amaretto)