

## BRIOCHE BROOD.

---

### EGGS FLORENTINE 11.5

gegrilde brioche, spinazie, 2 gepocheerde eitjes, hollandaise saus

### HOLTKAMP GARNALEN CROQUETTEN 18.5

4 mini croquetten, gegrilde brioche, BUUT cocktailsaus

### TOSTI 9.5

gegrilde brioche, kaas, lokale nduja, gegrilde paprika, ketchup (kan ook vegetarisch)

## DESEMBROOD. biologische van 'de Veldkeuken'

### OESTERZWAMKROKETJES (2 sandwiches) 11.0

*keuze uit: truffelmayonaise of mosterdmayonaise*

### DUROC HAM & BURRATA 14.5

gerijpte ham van 'slager Ben', pesto, stracciatella van burrata, sla, tomaat

### UITSMIJTER 11.9

2 sandwiches met 3 spiegeleieren en lokale achterham of kaas  
*extra ham of kaas +2.95*

## TAARTEN.

### APPELTAART van de Veldkeuken, Bunnik 5.5

*met slagroom +1.0*

### AMANDELCAKE met maanzaad 4.5

### BROWNIE met vanilleroom en framboos 5.5

## LUNCHGERECHTEN.

---

### ZEEUWSE OESTERS | 4.0/st

sjalot-rode wijnvinaigrette, citroen - van 'de Oesterij' uit Yerseke

### COURGETTE 16.5

velouté van courgette, gerookte courgette, krokant van courgettebloem, zoete aardappel crème, munt olie, feta, toast

### STEAK TARTARE & FRIET 18.5

klassiek aangemaakt, geraspte eidooier, sjalotten mayonaise, oude kaas crème, desemkrokant, friet, mayonaise

### SHAKSHUKA 16.5

spiced paprika-tomaat saus, spiegelei, verse kruiden, feta, kikkererwten, pitabrood

### ZOMERSALADE 16.5

stracciatella van burrata, biet, kersen uit Werkhoven, hazelnoten, frambozen vinaigrette, kruidensla, dille olie

### FRIET | verse friet van Friethoes met mayonaise 6.0

*truffelmayonaise en geraspte oude kaas +€1.0*

## DESSERTS.

### BOMB 12.0

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

### AFFOGATO 7.0

versgedraaid vanille-ijs, espresso, chocoladetruffel

**LUNCHMENU** vaste selectie van 3 gerechten €33 p/p

COURGETTE <sup>(SOEP)</sup> + STEAK TARTARE, friet + AFFOGATO of

COURGETTE <sup>(SOEP)</sup> + ZOMERSALADE, friet + AFFOGATO 

## **brasserie BUUT**

**VERREWEG HET BESTE VAN DICHTBIJ** - Gerechten met een lokaal verhaal en de kracht van eenvoud bepalen de aard van onze kaart. Wij maken bewuste keuzes door zoveel mogelijk te werken met verse seizoensproducten van de Utrechtse Heuvelrug en streven naar het gebruik van een breed scala aan ingrediënten van Nederlandse bodem.

**ZAKELIJKE BIJEENKOMSTEN** - maandag t/m donderdag is onze locatie geheel of gedeeltelijk af te huren en verzorgen wij zakelijke bijeenkomsten (vanaf 60 personen). Lunch, borrel, receptie, vergadering, brainstormsessie, launch event of trainingen. Informeer gerust dan kijken we samen naar de mogelijkheden.

## **SOCIAL MEDIA**

Volg ons op social media en blijf op de hoogte van nieuwe gerechten, leuke evenementen en feesten.

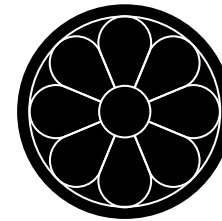
## **LUNCH**

vrijdag & zaterdag  
12.00 - 15.00 uur

## **DINER**

woensdag t/m zaterdag  
17.30 - 23.00 uur

blijf op de hoogte en volg ons op instagram



---

**LUNCH**