

## **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 - vermouthe - 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 | Oosterschelde zout - boter 6.0  
biologisch desem brood van 'de Veldkeuken'

ZEEUWSE OESTERS | sjalot-rode wijnevinaigrette, 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

OUDEWIJKER FIORE 10.5  
zachte 'Utrechtse' roodflora kaas, rozenbottel geleel, crackers

### WARM

GYOZA (3st) 7.5  
dumplings gevuld met eigen kimchi, tofu en kaas, zwarte sesam, soja gel

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 gefermenteerde cantharellen

## KEUZEMENU | Alle gerechten worden in een verfijnd formaat geserveerd

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

Alleen op woensdag en donderdag kunnen de gerechten ook los worden besteld. Op vrijdag en zaterdag serveren wij een 3 of 4 gangen keuzemenu.

### CHEFS MENU. 58.0 p/p

De 4 favoriete gerechten van onze chef.

Bijpassende wijnen €29/ halve glazen €16

## KOUDE GERECHTEN

### VEE & ZEE.

€17.5

**KLASSIEKE STEAK TARTARE** | Hollands MRIJ rund  
gepekelde eidooier, sjalotten mayonaise, oude kaas crème, desemkrokant

### KINGFISH

| Zeeland  
in biet ingelegde kingfish, zeewier-tapenade met edamame uit Flevoland, rettich, oestercrème, karnemelkschiftsaus met kreeftenolie

### PLANT & LAND.

€16.5

### COURGETTE

verlouté van courgette, gerookte courgette, krokant van courgettebloem, zoete aardappel crème, munt olie, feta, amandel, bes

### PREI

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

### BIET

stracciatella van burrata, bietjes, kersen uit Werkhoven, frambozen vinaigrette, hazelnoot, kruidensla, dille olie

## WARME GERECHTEN

### VEE & ZEE.

€18.5

### BUIKSPEK

| 'Buitengewone varkens', Leersum  
3 bereidingen van lokaal varken; buikspek, nduja beurre blanc  
buut bitterbal, venkelmousseline

### SCHELVIS

| Noordzee  
witte wijn-vanillesaus, paprikacrème, gekonfijte sjalot, snijbiet, amandel

### ENTRECÔTE

| 100 gram, Hollands MRIJ rund  
gratin dauphinois, courgette, tuinbonen in bonenkruidvinaigrette, jus  
*meerprijs in keuzemenu +€4*

€22.5

### PLANT & LAND.

€17.5

### KOOLRABI

| Leersum, Werkhoven  
gestoofde koolrabi, aardbeien, peultjes, rettich, doperwtten-komkommer saus, vlierbloesem beurre blanc, klaverzuring, optioneel: forelkaviaar

### AUBERGINE

schnitzel van aubergine, soja gel, wasabimayonaise, miso, schuim van tom kha kai, gefermenteerde paddenstoel

### BLOEMKOOL

geroosterde bloemkool, pinda, koolrabi, groene curry, paksoi, gefrituurde eidooier, verse kruiden

### ERBIJ.

### SEIZOENSGROENTEN

wij vertellen er graag meer over

### FRIET

| verse friet van Friethoes 6.0  
truffelmayonaise en oude kaas +1.0

## ZOET & KAAS.

**HAAGSE BLUF** | Werkhoven en Leersum €12.0  
kersen, aardbeien, basilicum ijs, schuim van kersen,  
gepofte karamelrijst, frambozen

**BOMB** €12.0  
bladerdeegpasteitje, versgedraaid vanille-ijs, hazelnoot,  
dulce de leche

**AFFOGATO** (kan ook vegan) €12.0  
versgedraaid vanille-ijs, espresso, chocoladetruffel, bonbon,  
Dik & Schil 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** | 'Presidential' | Douro 4.5  
**TAWNY** 10 yrs | 'Presidential' | Douro 7.5  
**PX SHERRY** | Gonzalez Byass, Jerez, Spanje 5.5

**GRAPPA** | Marzadro Grappa Giare Amarone 8.5  
**LIMONCELLO** | 'Cucina Elena' 6.5  
**PINEAU des CHARENTES** | ABK6 7.0

### DESSERTWIJNEN

**MUSCAT** | Frankrijk 'Chateau Rombeau Muscat de Rivesaltes' 6.5  
**VINO e VISCIOLE** | dessertwijn met kersenaroma, Italië 7.0

### WHISKEY I ERS & 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  
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)