



## MENU

|   |       |
|---|-------|
| <b>Driegangenmenu chef's choice</b><br><i>Verrassingsmenu gekozen door de chef</i>                    | 39,50 |
| <b>Driegangenmenu klassiekers</b><br><i>Keuze uit de soep en salade, klassiekers en coupe bierijs</i> | 32,50 |
| <b>Driegangenmenu bijpassende bieren</b>  | 12,50 |







## VOORGERECHTEN

Vanaf 17:30

|   |       |
|---|-------|
|  <b>Huisgemaakte varkensrillettes</b><br><i>Met zuurdesembrood, rodekool-jam en biermosterd</i>   | 10,50 |
| <b>Romige witte uiensoep met bosuolie en pastinaakchips</b><br><i>Geserveerd met zuurdesembrood en gistboter</i>  | 9,00  |
|   <b>Herfstpanzanella salade met pompoen en palmkool</b><br><i>Met geroosterde hazelnoot en zuurdesem croutons</i> | 10,00 |
|   <b>Gerookte pompoenmousse en XO met rucola kroepoek</b><br><i>En een rucola schuimsaus</i>                       | 10,00 |
|  <b>Uientaartje met olijf en ansjovis</b><br><i>Geserveerd met artisjokcrème en venkelsalade</i>  | 10,00 |
|  <b>Gegrilde pompoencake met manchegoschuim</b><br><i>Geserveerd met rozebottelcrème en kruidensalade</i>   | 10,50 |





## HOOFDGERECHTEN

Vanaf 17:30

|  |       |
|--|-------|
|  <b>Eendenborstfilet met hoisin en soba noodles</b><br><i>Geserveerd met kimchi en gerookte pompoen</i>  | 25,00 |
|    <b>Geroosterde bloemkool met dukkah notencrumble</b><br><i>Geserveerd met zoete aardappelcrème en gele linzenfalafel</i> | 21,75 |
| <b>Catch of the day</b><br><i>Met venkelzuurkoolstampot en bearnaise saus</i>  | 25,00 |
|   <b>Verse gnocchi met saus van pecorino en parmezaan</b><br><i>Geserveerd met cavolo nero, hazelnoot en salie</i>  | 23,00 |


## KLASSIEKERS

Vanaf 17:30

|  |       |
|--|-------|
|  <b>Tajine van lam en rund met pruimen en abrikozen</b><br><i>Geserveerd met friet en gemengde salade</i>   | 19,50 |
|  <b>Moussaka met oesterzwammen, aubergine en bechamel</b><br><i>Geserveerd met een gemengde salade</i>  | 19,00 |
|   <b>Gepofte aardappel met linzen/paddestoelenstoof en koolsla</b><br><i>Geserveerd met sinaasappelmayo en een groene salade</i> | 18,50 |

## BIJGERECHTEN


Vanaf 17:30

|   |      |
|---|------|
| <b>Ambachtelijke friet met mayonaise</b>  | 4,10 |
|  <b>Geroosterde bospeen met notencrumble</b> | 7,50 |
| <b>Gemengde groene salade met vinaigrette</b>   | 6,00 |

## DESSERTS

Vanaf 16:00

|   |       |
|---|-------|
|   <b>Baklava met bramen en pompoenpitten</b><br><i>Geserveerd met bietenganache en biet/cranberrysorbet</i> | 10,50 |
|  <b>Panna cotta van pure chocola met gemerbijs</b><br><i>Geserveerd met kletskep en gekonfijte sinaasappel</i>   | 10,50 |
|  <b>Coupe bierijs met 3 smaken (sorbet- en roomijs)</b><br><i>Geserveerd met slagroom en fruit</i>   | 8,75  |
|  <b>Kaasplank met 4 kazen van Kaasaffineurs Van Tricht</b><br><i>Met kletzenbrood, huisgemaakte bierstroop en druif</i>  | 15,00 |
|  <b>Bonbons</b><br><i>Drie bonbons van de Utrechtse chocolatier Cacao</i>  | 5,50  |

 **Glutenvrij**  **Lactosevrij**  **Vegetarisch**  **Vegan**  **Bevat noten**

*Sommige gerechten kunnen met een kleine aanpassing ook gluten-, noten- of lactosevrij geserveerd worden. Vraag naar de mogelijkheden.*