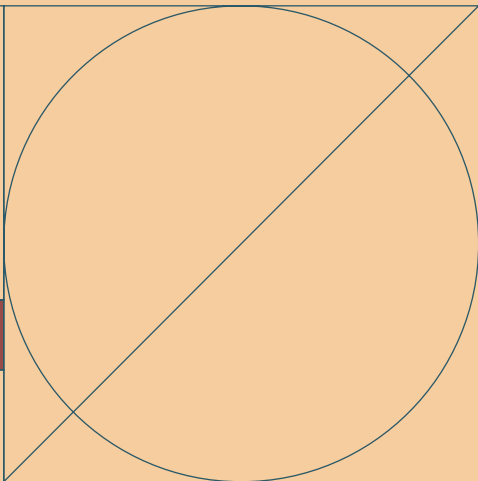


[hy·gge]

{HUE-GAH} *(zelfst.nw./Deens)*

De essentie van hygge is het creëren van een fijne warme sfeer, genieten van de goede dingen in het leven, met fijne mensen om je heen en daar hoort lekker eten & drinken bij.

ETEN



BRUNCH TOT 12:00



Yoghurt granola & vers fruit <input type="checkbox"/>	€ 5,95
volle boerenyoghurt granola seizoensfruit coulis	
Croissant uit de oven naturel	€ 2,25
Croissant uit de oven boter & jam	€ 3,00
Croissant uit de oven ham & kaas	€ 4,00

ZOET



Dudok appelplattaart Dudok	€ 3,95
Cheesecake casis- & aalbesgelei Holtkamp	€ 5,25
Citroen meringuetaart	€ 4,75
Red Velvet taart	€ 5,25
Chocolade kokos taart Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 5,25
Slagroom	+ € 0,60
Oreo donut (kinderen)	€ 3,75
High tea (14:00-16:30)	€25,00
voorafgaand reserveren, vanaf 2 personen	

ROSE &
VANILLA

Daphne is de eigenaar van een gecertificeerd glutenvrije biologische bakkerij gevestigd in Utrecht. Elke dag maakt zij heerlijke cakes en taarten waarvan meer mensen kunnen genieten, want rose&vanilla is gluten- en lactosevrij.

SOEP / SALADE



Indiase vissoep	€ 8,75
rijkelijk gevuld rivierkreeft geroosterde gamba kokosroom	
Eekhoorntjesbroodsoep	€ 9,75
Eekhoorntjesbrood Frangelico-room gegrilde coquilles	
Thaise Pompoensoep <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 6,75
pompoen Thaise rode curry linzen kokosroom koriander	
Gamba	+ € 3,25
Brood	+ € 1,75
Niçoise <input type="checkbox"/>	€13,50
kropsla tonijn tataki truffelaardappel ei cherrytomaat Nice dressing gegrild brood	
Oosterse salade met gemarineerde beef	€12,75
diamanthaas taugé kastanje champignon mango paksoi cashewnoten zoet/pittige dressing	
Caprese van buffelmozzarella <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€11,50
mesclun sla Hollandse buffelmozzarella basilicum pitten Aceto balsamico dressing gegrild brood	
Serranoham	+ € 3,25

BROODJE



Broodkeuze:	
Rozemarijn-zeezout of Harvest Céréales <input type="checkbox"/>	
Glutenvrij broodje	+ € 0,35
Pistolet Kafé black-cranberry	+ € 1,00
Caprese van Hollandse buffelmozzarella <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 7,50
Hollandse buffelmozzarella Pomodori tomaat rucola geroosterde pitten basilicum basilicum olie	
Carpaccio <input type="checkbox"/>	€ 8,75
runderkogel cherry tomaatjes rucola geroosterde pitten Oudwijker oude kaas truffelmayonaise	
Huisgemaakte tonijnsalade	€ 7,75
tonijn rode ui kappertjes cress appel soya	
Flatbread huisgemaakte falafel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 8,25
Kikkererwten tomaat concasse tzatziki kokos yoghurt	
Flatbread Oosterse beef	€ 9,50
diamanthaas taugé kastanje champignon paksoi wasabi mayonaise	
Garnalen croquetjes	€12,00
2 handgemaakte ambachtelijke Belgische garnalen croqueten witbrood kerriemayonaise	
Bagel sesam maanzaad zalm <input type="checkbox"/>	€ 8,75
gerookte zalm avocado roomkaas	
Club Hygge Zalm	€10,25
gerookte zalm kropsla tomaat komkommer ei wasabi mayonaise groenten chips	
Club Hygge Pastrami	€10,25
runderpastrami van de big green egg zuurkool rode ui gembermayonaise groenten chips	
12uurtje van Hygge	€12,50
kleine salade caprese garnalen croquetje op toast Thaise pompoensoep	

EI



Uitsmijter caprese met Hollandse buffelmozzarella <input type="checkbox"/>	€ 9,00
Uitsmijter serrano ham & Oudwijker kaas	€ 9,50
Uitsmijter zalm <input type="checkbox"/>	€10,50
Broodkeuze:	
Wit of meergranen Zuurdesembrood van de Veldkeuken	

VELDKEUKEN

Van onze bakkerij en landgoedkeuken spelen pure ingrediënten de hoofdrol. Ze bakken met biologisch meel. Soms krijgen ze kleine hoeveelheden bijzonder graan en malen dat zelf op hun eigen 'Tiroler Molen' in de bakkerij. In de bakkerij krijgt het deeg de tijd om te rijzen. De broden vormen ze met de hand..

BORREL



Brood & dip <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 5,50
gegrild flatbread Libanese hummus van pompoen	
Groentechips & dip <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 4,75
Gemengde noten <input type="checkbox"/>	€ 4,25
Wasabi & rode curry kroepoek met wasabimayonaise	€ 4,75
Nachos	€ 8,95
gemarineerde kip dijfilet guacamole kidneybonen tomatensalsa cheddar sour cream	
Borrelplank	€11,00 - €22,00
gemarineerde olijven mini croquetjes charcuterie Oudwijker kazen chutney brood	
Borrelgarnituur "klassieker" 12-24 stuks	€10,25 - €20,50
rundvlees bitterbal & loempia van oude kaas	
Borrelgarnituur "vlees" 6-12 stuks	€ 7,50 - €15,00
bitterbal van rendang & serranoham croquetje	
Borrelgarnituur "vis" 6-12 stuks	€ 7,50 - €15,00
zalm, citroen croquetje & Thaise gamba croquetje	
Borrelgarnituur "vega" 6-12 stuks <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 7,50 - €15,00
bitterbal Thaise groene curry & truffel- of Hollandse asperge croquetje (seizoen)	

SOEP / SALADE



Indiase vissoep	€ 8,75
rijkelijk gevuld rivierkreeft geroosterde gamba kokosroom	
Thaise Pompoensoep <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 6,75
pompoen Thaise rode curry linzen kokosroom koriander	
Gamba	+ € 3,25
Brood	+ € 1,75
Eekhoortjesbroodsoep	€ 9,75
Eekhoortjesbrood Frangelico-room gegrilde coquilles	
Niçoise	€13,50
kropsla tonijn tataki truffelaardappel ei cherry tomaat Nice dressing gegrild brood	
Oosterse salade met gemarineerde beef <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€12,75
diamanthaas taugé kastanje champignon mango paksoi cashewnoten zoet/pittige dressing	
Caprese van buffelmozzarella <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€11,50
mesclun sla Hollandse buffel mozzarella basilicum pittigen Aceto balsamico dressing gegrild brood	
Serranoham	+ € 3,25

DINER



Op onze kaart staan gerechtjes uit verschillende landen. Het zijn kleine porties zodat je meerdere gerechtjes kunt proberen. Delen kan natuurlijk ook! Bestel gerust in verschillende rondes en bepaal per ronde hoeveel trek je nog hebt. Vragen, stel ze gerust! **ENJOY!**

We hebben geregeld ook gerechten **NAAST DE KAART**. Deze staan op de krijtborden of vraag het ons.

3 GANGEN MENU € 24,00

1 koud gerecht & 1 warm gerecht & 1 dessert naar keuze

4 GANGEN MENU € 29,00

1 koud gerecht & 1 soep & 1 warm gerecht & 1 dessert naar keuze

kaasplank supplement + € 2,75

Brood & dip € 5,50
gegrild flatbread | Libanese hummus van pompoen

KOUDE GERECHTEN

Pompoen € 8,25

pompoen | blauwe kaas Oudwijker Colosso | paddenstoelen | hazelnotencreme | rucola

Vitello Tonnato € 8,50

gebraden kalfsmuis | pittigen | huisgemaakte tonijnmayonaise | gegrild brood

Trio van gerookte rode biet € 8,75

gerookte rode & gele biet | geitenkaas | huisgemaakte chipjes van bietjes | olijfolie extra vierge

Gerookte Heilbot € 9,25

crostini Turks brood | heilbot | rivierkreeftjes | gerookte aardappel | yuzu dressing | frisee

Tuna Tataki € 9,50

gegrilde tonijn | sesamzaadjes | Japanse edamame bonen | soya | gember | furikake kruiden

Steak tartare "Aziatische wijze" € 9,50

gemarineerde runderhaas | kruiden | sesamzaadjes | Mizuna | gebakken kwartelei | wasabimayonaise | krokante rijstenvel

SIDE DISH



Kleine salade Caprese € 5,00

Kleine salade Niçoise € 5,50

Geroosterde groentjes van de markt € 5,50

Huisgemaakte frietjes in de schil € 4,25

Zoete aardappel frietjes € 4,95

Truffelmayonaise € 1,65

DINER



WARME GERECHTEN

- Maleisische sateh**   € 8,75
gegrilde kipfilet van de Big Green Egg | Maleisische kruiden marinade | huisgemaakte satehsaus | zoetzure komkommer
- Viscurry**  € 9,75
tongfilet | ramen mie | groene kool | koriander | tomaat | kokosmelk | rode ui | paksoi | taugé
- Stoof van het seizoen** € 10,00
hert | seizoensgroenten | kruiden | huisgemaakte frietjes
- Gamba's** € 10,00
Pasta nero | gamba's | tomaat | schaaldierenfumet | geroosterde paprika | Al-Andaluskruiden | focaccia
- Tortello doperwten**  € 10,00
gevulde pasta | doperwten | sjalotjes | paddenstoelen
- Saffraan risotto met gegrilde halloumi**  € 10,75
saffraan risotto | gegrilde halloumi | groetjes van het seizoen | kletskep van Parmezaanse kaas
- Saffraan risotto met gegrilde zeebaars**   € 10,75
saffraan risotto | gegrilde zeebaars | kletskep van Parmezaanse kaas | groentjes van het seizoen
- Picanha Chimichurry & flatbread**  € 12,50
rose gebraden Uruguayaans runderstaartstuk van de grill | gepofte tomatomaat | chimichurry | flatbread
- Taco** | 1-2 stuks € 7,50 - €15,00
rode & witte kool | rode ui | tomaat | avocado | cheddar | koriander | jalapeño | huisgemaakte tacosaus
Keuze uit: kip, vis of geitenkaas
- Black Angus cheeseburger** € 15,00
Black Angus burger 200gr | cheddar | truffelmayonaise | tomaat | komkommer | huisgemaakte friet | salade
- Vega burger**  € 14,75
linzen | paddenstoelen | truffelmayonaise | tomaat | komkommer | huisgemaakte friet | salade

DESSERT



- Friandises (2 pp)** € 2,75
- Dudok appelplattaart** | Dudok € 3,95
- Cheesecake casis- & aalbesgelei** | Holtkamp € 5,25
- Citroen meringuetaart** € 4,75
- Red velvet taart** € 5,25
- Chocolade kokos taart** | Rose&Vanilla    € 5,25
- Kaasplankje** € 10,25
Oudwijker kazen | Brigébrood gevuld met gedroogde vruchten | chutney van het seizoen
- Trio van chocolade** € 8,50
Trio van witte, melk & pure chocolade | mousse van pure chocolade en Kalhúa | crunch van macadamia
- Parfait van Limoncello**  € 8,00
parfait van Limoncello | bitterkoekjes | kletskep van framboos | coulis van seizoens fruit
- Panna cotta, witte chocolade, passievrucht**  € 8,00
panna cotta | witte chocolade | passievrucht | krokantje van witte chocolade & pistache | chocolademunt

KIDS



- Boterham** | 1 of 2 sneetjes € 2,75 - € 3,75
licht volkoren of wit brood
jam | pindakaas | kaas | nutella
- Boterham** | 1 of 2 sneetjes € 3,50 - € 4,75
licht volkoren of wit brood
hagelslag van Madame Hagel:
Keuze uit: puur feestparels of trio van parels
- Tosti** | kaas | ham-kaas € 4,25 - € 4,50
- Pannenkoek naturel** € 6,50
- Pannenkoek appel** € 7,00
- Pannenkoek Madame Hagel** € 7,75
Keuze uit: puur feestparels of trio van parels
- Pasta Bolognese** € 7,50
- Broodje hamburger met frietjes en huisgemaakte appelmoes** € 8,75
- Fish and chips met huisgemaakte appelmoes** € 8,75
- Coupe ijs met slagroom** € 2,50 - € 4,95
vanille | chocolade | aardbei
- IJsje** € 1,65
Keuze uit: Raketje of Perenijsje
- Babyccino** € 1,50
- Oreo Donut** € 3,75

OUDWIJKER

Unieke bergkazen volgens oeroud Italiaans recept. In een compleet nieuw jasje. Met Nederlandse melk uit de sappige weide van Cothen. Pure producten uit de polder. Zonder toevoegingen. Natuurgerijpt. Met een rijke en eerlijke smaak. Gemaakt met zorg, geduld en toewijding. En met ambachtelijke vakmanschap. Van melk van gelukkige koeien. Zo van het land in de tobbe. In een eenvoudig productieproces met veel handwerk. Door makers met lol in het leven en liefde voor kaas.