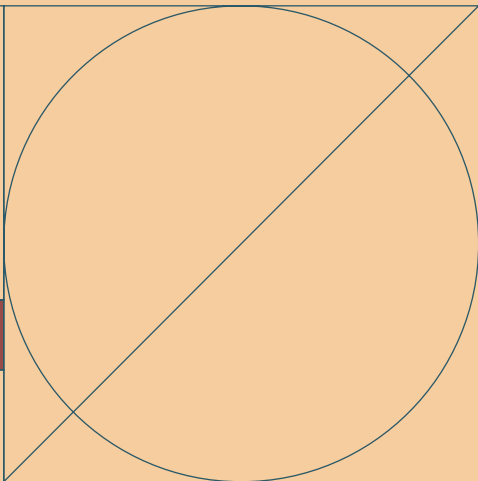


[hy·gge]

{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



Mimosa Cava & verse jus d'orange	€ 6,25
Yoghurt granola & vers fruit ^v	€ 5,95
volle boerenyoghurt granola seizoensfruit coulis	
Croissant uit de oven naturel	€ 2,25
boter & jam ham & kaas	€ 3,00 € 4,00
Croissant uit de oven Madam Hagel	€ 3,95
Bagel Madam Hagel keuze uit	€ 5,25
Trio parels: melk chocolade met trio parels	
Kaneel krokant: melk & witte chocolade en kaneelbiscuit	
Feestparels: pure chocolade met feest parels	

ZOET



Appeltaart Dudok	€ 4,75
Slagroom	+ € 0,60
Chocoladetaart Holtkamp	€ 5,25
Citroen meringuetaart	€ 4,75
Sinaasappel-bosbes cheesecake Rose&Vanilla ^g	€ 5,25
White chocolate chip cookie	€ 2,50
Oreo donut (kinderen)	€ 3,75
High tea (14:00-16:30)	€ 25,75
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.

EI



Uitsmijter caprese met Hollandse buffelmozzarella ^v	€ 9,00
Uitsmijter serrano ham & Oudwijker kaas	€ 9,50
Uitsmijter gerookte zalm ^m	€ 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..

BROODJE



Broodkeuze:	
Rozemarijn-zeezout of Harvest Céréales ^{bio}	
Glutenvrij broodje	+ € 0,35
Caprese van Hollandse buffelmozzarella ^{v g}	€ 7,75
Hollandse buffelmozzarella Pomodori tomaat rucola geroosterde pitten basilicum basilicum olie	
Carpaccio ^g	€ 8,75
runderkogel cherry tomaatjes rucola geroosterde pitten Parmezaanse kaas truffelmayonaise	
Huisgemaakte tonijnsalade ^g	€ 7,75
tonijn rode ui kappertjes cress appel	
Flatbread huisgemaakte falafel ^{vn m g*}	€ 8,25
Kikkererwten tomaat concasse tzatziki kokos yoghurt	
Flatbread Oosterse beef	€ 9,50
diamanthaas taugé kastanje champignon paksoi wasabi mayonaise sesam	
Garnalen croquetjes	€ 12,25
2 handgemaakte ambachtelijke Belgische garnalen croquetten witbrood kerriemayonaise	
Bagel sesam maanzaad zalm ^{g*}	€ 9,25
gerookte zalm avocado roomkaas	
Club Hygge Zalm	€ 10,50
gerookte zalm sla tomaat komkommer ei wasabi mayonaise groenten chips	
Club Hygge Wild	€ 10,50
wildzwijnham crispy bacon zuurkool truffelmayonaise gekarameliseerde rode ui groenten chips	
12uurtje van Hygge	€ 12,75
kleine caesar salade halloumi garnalen croquetje op brood Thaise pompoensoep	

SOEP / SALADE



Garnalenbisque	€ 9,00
rivierkreeftstaartjes tongfilet	
Eekhoortjesbrood soep met coquille ^{g v*}	€ 8,75
eekhoortjesbrood Frangelico room	
Thaise Pompoensoep ^{v m}	€ 7,25
pompoen Thaise rode curry linzen kokosroom	
Gamba	+ € 3,25
Salade Niçoise	€ 13,50
sla tonijn tataki truffelaardappel ei cherry tomaat Nice dressing gegrild brood	
Oosterse salade met gemarineerde beef ^{g* m}	€ 12,75
diamanthaas taugé kastanje champignon mango paksoi cashewnoten zoet/pittige dressing sesam	
Caesar salade ^{g* v*} kip of halloumi	€ 11,50
Romaanse sla tomaat ei croutons groene kruidendressing	

DINER



De hoofdgerechten zijn iets kleiner, deze kun je complimenteren met een of meerdere side dishes.

Vragen, stel ze gerust! **ENJOY!**

Op onze kaart staan diverse internationale gerechten.

We hebben geregeld ook gerechten **NAAST DE KAART**.

Deze staan op de krijtborden of vraag het ons.

3 GANGEN MENU € 25,00

1 voorgerecht of soep & 1 hoofdgerecht & 1 dessert naar keuze

4 GANGEN MENU € 30,00

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

kaasplank supplement + € 2,75

Brood & dip € 5,50

gegrild flatbread | Libanese hummus van pompoen

KOUDE / VOORGERECHTEN

Pompoen € 8,50

pompoen op 2 wijzen | blauwe kaas Oudwijker Colosso | paddenstoelen | hazelnoten-pompoencreme | pompoenpitten | rucola

Vitello Tonnato € 8,75

gebraden kalfsmuis | mesclun | geroosterde pitten | gedroogde olijven | sud & sol | paddenstoelen | huisgemaakte tonijnmayonaise | gegrild brood

Trio van gerookte rode biet € 8,75

gerookte gele biet | creme van rode biet en geitenkaas | huisgemaakte chipjes van biet | geroosterde pitten | kruidenolie

Gerookte Heilbot € 9,50

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

Tuna Tataki € 9,75

gegrilde tonijn | sesamzaadjes | Japanse edamame bonen | soya dressing | zoet/zure groenten | furikake kruiden

Steak tartare "Aziatische wijze" € 9,75

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

WARME / HOOFDGERECHTEN

Maleisische sateh € 9,00

gegrilde kipdijfilet | Maleisische kruiden marinade | huisgemaakte satehsaus | zoetzure komkommer

Viscurry € 11,00

tongfilet | ramen mie | koriander | tomaat | kokosmelk | rode ui | paksoi | taugé

Gebakken eendenborstfilet € 11,00

kokosrijst | mini mais | geroosterde Chinese kool | wortel | 5 spices kruiden saus

Stoof van het seizoen € 11,00

vlees van het seizoen (hert) | seizoensgroenten | bier | huisgemaakte frietjes

Vegetarische stoof € 11,00

jack fruit | seizoensgroenten | bier | huisgemaakte frietjes

Tortello vegan € 11,00

doperwtten | sjallotten | paddenstoelen

Gamba's € 11,00

Pasta | gamba's | tomaat | schaaldierenfumet | geroosterde paprika | paksoi | focaccia

Risotto met gegrilde halloumi € 11,00

risotto | limoen | courgette | huisgemaakte pesto | kletskep van Parmezaanse kaas | gepofte tomaat

Risotto met gebakken snoekbaarsfilet € 11,00

risotto | limoen | courgette | huisgemaakte pesto | kletskep van Parmezaanse kaas | gepofte tomaat

Taco | 2-3 stuks kip, vis of geitenkaas € 10,00 - €15,00

rode & witte kool | tomaten salsa | avocado creme | cheddar | koriander | jalapeño | sriracha mayonaise

Wildburger € 16,25

Burger van hert & wildzwijn | gecarameliseerde ui met zuurkool | cheddar | huisgemaakte pesto | salade

Vegaburger € 16,25

Burger van linzen & paddenstoelen | gecarameliseerde ui met zuurkool | cheddar | huisgemaakte pesto | salade

SIDE DISH



Kleine Oosterse salade € 5,00

witte & rode kool | rozijnen | cashewnoot | kerriedressing

Kleine salade Niçoise € 5,50

Geroosterde groentjes van de markt € 5,50

Roseval aardappel uit de oven € 4,25

Huisgemaakte frietjes in de schil € 4,25

Huisgemaakte frietjes, parmazaanse kaas & truffelmayonaise € 5,75

Zoete aardappel frietjes € 4,95

Truffelmayonaise € 1,25

 biologisch

 glutenvrij

 melkvrj

 vegetarisch

 vegan

BORREL



Brood & dip v m	€ 5,50
gegrild flatbread Libanese hummus van pompoen	
Groentechips & dip v g	€ 4,75
Gemengde noten v	€ 4,25
Wasabi & rode curry kroepoek met wasabimayonaise m	€ 4,75
Nachos g	€ 8,95
gemarineerde kip dijfilet avocado creme cheddar kidneybonen tomatensalsa sour cream	
Charcuterie plank	€ 8,75
serranoham wildzwijnham chorizo spinata romana gerookte amandelen gedroogde tomaatjes	
Kaasplankje v	€ 10,25
Oudwijker kazen noten-vijgen brood chutney gerookte amandelen	
Japans gekruide kipstukjes	€ 6,25 - €12,00
malse kipdij panko sriracha mayonaise	
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 v	€ 7,50 - €15,00
bitterbal Thaise groene curry & truffel- of Hollandse asperge croquetje (seizoen)	
Bittergarnituur "vegan" 6 stuks vn	€ 7,25

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	
Tosti kaas ham-kaas	€ 4,25 - € 4,50
Pannenkoek naturel	€ 6,50
Pannenkoek appel of kaas	€ 7,00
Pannenkoek hagelslag van Madame Hagel	€ 7,75
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 1 of 2 bolletje	€ 2,50-€ 4,95
vanille chocolade aardbei	
IJsje Raketje of Perenijsje	€ 1,65
Babyccino	€ 1,75
Oreo Donut	€ 3,75
Kinder smoothie	€ 3,25
Bosvruchten, banaan, yoghurt	

DESSERT



Koffie Speciaal Irish Italian French Spanish	€ 7,75
Friandises (2 stuks)	€ 2,75
Appeltaart Dudok	€ 4,75
Chocolade taart Holtkamp	€ 5,25
Citroen meringuetaart	€ 4,75
Sinaasappel-bosbes cheesecake Rose&Vanilla g	€ 5,25
Chocolade kokostaart Rose&Vanilla g m	€ 5,25
Kaasplankje	€ 10,25
Oudwijker kazen (Fiore, truffel geitenkaas, oude kaas en Colosso) noten vijgen broodje chutney van het seizoen	
Trio van chocolade	€ 8,50
taartje van witte & melk chocolade mousse van pure chocolade, Kalhúa en koffie crunch van macadamia	
Pedro Ximénez	€ 5,00
Parfait van hazelnoten g*	€ 8,00
parfait van hazelnoten Frangelico salted caramel crunch van hazelnoot kletskep	
Des Menhirs - Pommeau De Bretagne Tradition	€ 4,50
Panna cotta witte chocolade g	€ 8,00
panna cotta witte chocolade saffraan stoofpeer mango chocolade krokantje	
Moscato D'Asti	€ 5,50

OUDWIJKER

Unieke bergkazen volgens oeroud Italiaans recept in een compleet nieuw jasje. Met Nederlandse melk uit de weide van Cothen. Pure producten 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 & liefde voor kaas.