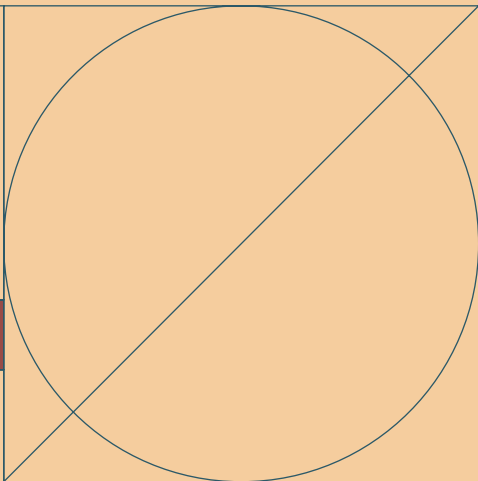


[hy·gge]

{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	€ 2,50
Croissant uit de oven boter & jam	€ 3,50
Croissant uit de oven ham & kaas	€ 4,25

ZOET



Appelcrumble taart	€ 4,75
Aardbeien Romanoff taart Holtkamp	€ 5,25
Citroen meringuetaart	€ 4,75
Chocolade kokos taart Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 5,25
Chocolate chip cookie	€ 2,50
Oreo donut (kinderen)	€ 3,75
High tea (12:00-15:00)	€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.

SOEP / SALADE



Garnalenbisque	€ 9,50
rivierkreeftstaartjes tongfilet	
Aspergesoep <input type="checkbox"/>	€ 7,75
Witte asperges groene asperges room rivierkreeftstaartjes	
Thaise Pompoensoep <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 7,50
pompoen Thaise rode curry linzen kokosroom	
Gamba	+ € 3,25
Gazpacho <input type="checkbox"/>	€ 7,75
watermeloen tomaat gegrilde halloumi olijven	
Salade Niçoise <input type="checkbox"/>	€14,00
kropsla tonijn tataki truffelaardappel ei cherrytomaat Nice dressing gegrild brood	
Oosterse salade met gemarineerde beef <input type="checkbox"/>	€13,50
diamanthaas taugé kastanje champignon mango paksoi cashewnoten zoet/pittige dressing	
Caesar salade <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> kip&bacon of halloumi	€12,50
Romaanse sla tomaat ei croutons Caesar dressig	

BROODJE



Broodkeuze:	
Rozemarijn-zeezout of Harvest Céréales <input type="checkbox"/>	
Glutenvrij broodje	+ € 0,50
Caprese van Hollandse buffelmozzarella <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 8,25
Hollandse buffelmozzarella Pomodori tomaat rucola geroosterde pitten basilicum basilicum olie	
Carpaccio <input type="checkbox"/>	€ 9,25
runderkogel cherry tomaatjes rucola geroosterde pitten Oudwijker oude kaas truffelmayonaise	
Huisgemaakte tonijnsalade <input type="checkbox"/>	€ 8,25
tonijn rode ui kappertjes cress appel soya	
Flatbread huisgemaakte falafel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 8,75
Kikkererwten tomaat concasse tzatziki kokos yoghurt	
Flatbread Oosterse beef	€ 9,75
diamanthaas taugé kastanje champignon paksoi wasabi mayonaise	
Garnalen croquetjes	€13,00
2 handgemaakte ambachtelijke Belgische garnalen croqueten witbrood kerriemayonaise	
Bagel sesam maanzaad zalm <input type="checkbox"/>	€ 9,75
gerookte zalm avocado roomkaas	
Club Hygge Zalm	€11,50
gerookte zalm kropsla tomaat komkommer ei wasabi mayonaise groenten chips	
Club Hygge Entrecote	€11,50
gerookte entrecote gekarameliseerde sjalotjes truffelmayonaise groenten chips	
12uurtje van Hygge	€13,50
kleine caesar salade halloumi garnalen croquetje op toast Thaise pompoensoep	

EI



Uitsmijter caprese met Hollandse buffelmozzarella <input type="checkbox"/>	€ 9,50
Uitsmijter serrano ham & Oudwijker kaas	€ 9,75
Uitsmijter zalm <input type="checkbox"/>	€11,00
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..

DINER



De hoofdgerechten zijn iets kleiner, zonder garnering. Je kunt de gerechten compleet maken met een of meerdere side dishes.

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 € 26,50

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

4 GANGEN MENU € 31,50

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

Bloemkool € 8,75

zoet-zure bloemkool | bloemkool couscous | hazelnoten granaatappel | gegratineerde geitenkaas |

Vitello Tonnato € 9,25

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

Vegetarische 'steak' tartare € 9,50

tomaten | olijf | gemarineerde champignons | kappertjes

Gerookte Heilbot € 9,75

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

Tuna Tataki € 9,75

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

Steak tartare "Aziatische wijze" € 9,75

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

WARME GERECHTEN

Maleisische sateh € 9,75

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 € 12,50

kalfsvlees | groenten | kruiden | huisgemaakte frietjes

Vegan stoof € 12,50

jackfruit | groenten | kruiden | huisgemaakte frietjes

Gamba's € 12,50

Pasta nero | gamba's | tomaat | schaaldierenfumet | geroosterde paprika | Al-Andaluskruiden | focaccia

Asperges € 16,75

Krieltjes | tongfilet | limoensaus

Risotto met gegrilde halloumi € 12,50

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

Risotto met gegrilde dorade € 12,50

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

Gebakken eendenborstfilet € 12,50

aardappeltaartje | mini mais | gekaramelisserde sjalotjes | portsaus

Wagyu burger € 20,00

Wagyu burger | cheddar | truffelmayonaise | ingelegde rode ui & zuurkool | huisgemaakte friet | salade

Vega burger € 18,75

jackfruit | cheddar | truffelmayonaise | ingelegde rode ui & zuurkool | huisgemaakte friet | salade

SOEP / SALADE



Garnalenbisque € 9,50

rivierkreeftstaartjes | tongfilet |

Aspergesoep € 7,75

Witte asperges | groene asperges | room | rivierkreeftstaartjes

Thaise Pompoensoep € 7,50

pompoen | Thaise rode curry | linzen | kokosroom

Gamba + € 3,25

Gazpacho € 7,75

watermeloen | tomaat | gegrilde halloumi | olijven

Salade Niçoise € 14,00

kropsla | tonijn tataki | truffelaardappel | ei | cherrytomaat | Nice dressing | gegrild brood

Oosterse salade met gemarineerde beef € 13,50

diamanthaas | taugé | kastanje champignon | mango | paksoi | cashewnoten | zoet/pittige dressing

Caesar salade kip&bacon of halloumi € 12,50

Romaanse sla | tomaat | ei | croutons | Caesar dressig

SIDE DISH



Kleine salade Caprese € 5,50

Kleine Oosterse kool salade € 5,00

Geroosterde groentjes van de markt € 5,50

Huisgemaakte frietjes in de schil € 4,25

Zoete aardappel frietjes € 4,95

Truffelmayonaise € 1,25

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	€ 9,25
gemarineerde kip dijfilet guacamole tomatensalsa cheddar sour cream	
Charcuterie plank	€ 9,25
serranoham gerookte entrecote chorizo spinata romana gerookte amandelen gedroogde tomaatjes	
Kaasborrel plank <input type="checkbox"/>	€ 10,75
Oudwijker kazen noten-vijgen brood chutney gerookte amandelen	
Japans gekruide kipstukjes	€ 7,00
malse kipdij panko sriracha mayonaise	
Borrelgarnituur "klassieker" 12-24 stuks	€10,75 - €21,50
rundvlees bitterbal & loempia van oude kaas	
Borrelgarnituur "vlees" 6-12 stuks	€ 7,75 - €15,50
bitterbal van rendang & serranoham croquetje	
Borrelgarnituur "vis" 6-12 stuks	€ 7,75 - €15,50
kabeljauw met groene kruiden croquetje & Thaise gamba croquetje	
Borrelgarnituur "vega" 6-12 stuks <input type="checkbox"/>	€ 7,75 - €15,50
bitterbal Thaise groene curry & truffel- of Hollandse asperge croquetje (seizoen)	
Bitterbal vegan 6 stuks <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 7,75

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
Cruditee komkommer paprika wortel	€ 3,00
Pannenkoek naturel	€ 6,75
Pannenkoek appel of kaas	€ 7,50
Pannenkoek Madame Hagel	€ 8,00
Keuze uit: puur feestparels of trio van parels	
Pasta Bolognese	€ 7,75
Broodje hamburger met frietjes en huisgemaakte appelmoes	€ 9,25
Fish and chips met huisgemaakte appelmoes	€ 8,75
Coupe ijs met slagroom	€ 2,50 - € 4,95
vanille chocolade aardbei	
IJsje	€ 1,75
Keuze uit: Raketje of Perenijsje	
Babyccino	€ 1,50
Oreo Donut	€ 3,75
Kinder Smoothie	€ 3,50
Bosvruchten, banaan, appel, yoghurt	

DESSERT



Friandises (2 pp)	€ 3,25
Appelcrumble taart	€ 4,75
Aardbeien Romanoff taart Holtkamp	€ 5,25
Citroen meringuetaart	€ 4,75
Chocolade kokos taart Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 5,25
Kaasplankje	€ 10,75
Oudwijker kazen Brigébrood gevuld met gedroogde vruchten chutney van het seizoen	
Trio van chocolade	€ 8,75
Taartje van witte&melk chocolade mousse van pure chocolade met Kalhúa en koffie macadamia crunch	
Parfait van kokos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 8,50
parfait van Malibu lichee gemarineerde ananas kokos macroon	
Aardbeien truffle <input type="checkbox"/>	€ 8,25
aardbeien witte chocolade merengue mascarpone lemoncurd	