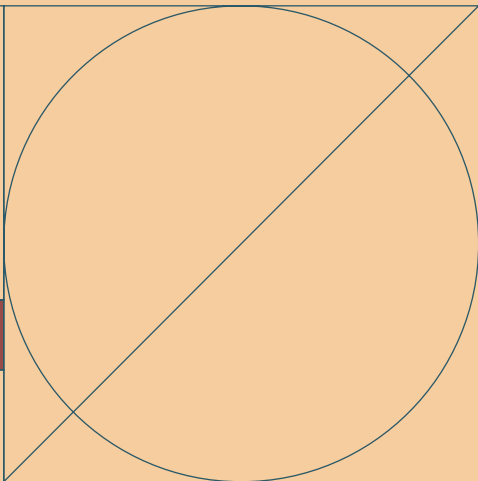


[hy·gge]

{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 VANAF 11:00



Mimosa Cava & verse jus d'orange	€ 6,50
Yoghurt granola & vers fruit <input type="checkbox"/>	€ 6,50
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
Bagel Mdam Hagel keuze uit	€ 7,25
trio parels: melk chocolade hagelslag met trio parels	
kaneel krokant: melk hagelslag met witte chocolade kaneel biscuit	
feestparels: pure chocolade hagelslag met feest parels	

ZOET



Appelcrumble taart	€ 4,85
Cheesecake Holtkamp	€ 5,25
Citroen meringuetaart	€ 4,85
Chocolade kokos taart Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 5,25
Chocolate chip cookie	€ 2,50
Oreo donut (kinderen)	€ 3,75
High tea (12:00-15:00) voorafgaand reserveren	€26,75

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



Eekhoortjesbrood soep <input type="checkbox"/>	€ 8,25
eekhoortjesbrood Frangelico room brood	
Thaise Pompoensoep <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 7,75
pompoen Thaise rode curry linzen kokosroom brood	
Supplement Gamba	+ € 3,50
Salade Niçoise <input type="checkbox"/>	€15,00
kropsla tonijn tataki truffelaardappel ei cherrytomaat Nice dressing gegrild brood	
Oosterse salade met gemarineerde beef <input type="checkbox"/>	€13,75
diamanthaas taugé kastanje champignon mango paksoi cashewnoten zoet/pittige dressing	
Pittige kip salade	€13,00
little gem kip paprika wasabi nootjes sesam taugé pinda yoghurt dressing	

BROODJE



Broodkeuze: witte chiabatta of Harvest Céréales glutenvrij broodje	+ € 0,50
Caprese van Hollandse buffelmozzarella <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 8,50
Hollandse buffelmozzarella Pomodori tomaat rucola geroosterde pitten basilicum basilicum olie	
Carpaccio <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 9,50
rundermuis cherry tomaatjes rucola geroosterde pitten Oudwijker oude kaas truffelmayonaise	
Huisgemaakte tonijnsalade <input type="checkbox"/>	€ 8,50
tonijn rode ui kappertjes cress appel soya	
Flatbread huisgemaakte falafel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 9,00
kikkererwten tomaat tzatziki kokos yoghurt	
Flatbread Oosterse beef	€ 10,00
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"/>	€10,25
gerookte zalm avocado roomkaas	
12uurtje van Hygge	€13,50
kleine salade caprese garnalen croquetje op brood Thaise pompoensoep	
Club Hygge Zalm	€ 12,00
gerookte zalm kropsla tomaat komkommer ei wasabi mayonaise groenten chips	
Club Hygge Wild	€ 12,00
hertenham gekarameliseerde rode ui zuurkool spek truffelmayonaise sla groenten chips	
Club met huisgemaakte friet ipv chips	+ € 1,00

EI



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



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

3 GANGEN MENU € 27,50

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

4 GANGEN MENU € 32,50

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

kaasplank supplement + € 3,00

Brood & dip € 5,75

gegrild flatbread | truffel boter

KOUDE GERECHTEN

Bloemkool € 9,25

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

Vegetarische 'steak' tartare € 9,75

tomaten | olijf | gemarineerde champignons | kappertjes
mizuna | gebakken kwartelei | wasabimayonaise | krokante
rijstenvel

Hertenham € 9,75

hertenham | aardpeer | kweepeer | geroosterde pitten
frambozendressing | portstroop

Gerookte Heilbot € 10,00

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

Duo Tataki € 9,75

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

Steak tartare Aziatische wijze € 10,00

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

De **HOOFDGERECHTEN** zijn iets **KLEINER**, worden
zonder garnituur geserveerd. Je kunt de gerechten
compleet maken met een of meerdere side dishes.

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

WARME GERECHTEN

Maleisische sateh € 10,50

gegrilde kipfilet | Maleisische kruiden marinade
huisgemaakte satehsaus | zoetzure komkommer

Viscurry € 13,50

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

Gebakken eendenborstfilet € 13,50

aardappeltaartje | mini mais | gekaramelisserde rode ui |
portsaus

Stoof van het seizoen € 13,50

rundvlees | groenten | kruiden | huisgemaakte frietjes

Pompoen ravioli € 13,50

pompoen | beurre noisette | paddenstoelen | hazelnoten
geroosterde groentjes

Runder ravioli met truffel € 13,50

beef | Iberico wang | paddestoelen | geroosterde
groentejs | truffelsaus

Risotto met gegrilde halloumi € 13,50

risotto | limoen | saffraan | groene asperge |
kletsop van Parmezaanse kaas | gepofte tomaat

Risotto met vis van het seizoen € 14,50

risotto | limoen | saffraan | gamba | groene asperges |
kletsop van Parmezaanse kaas | gepofte tomaat

Skrei € 19,75

winter kabeljauw | krokante polenta | gewokte groenten |
langoustine saus

Wild burger € 19,75

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

Vega burger € 19,75

falafel | tzatziki kokos yoghurt | huisgemaakte friet | salade

Vegan tortello € 13,50

doperwtten | sjalotjes | paddestoelen

SOEP / SALADE



Eekhoorntjesbrood soep € 8,25

eekhoorntjesbrood | Frangelico room | brood

Thaise Pompoensoep € 7,75

pompoen | Thaise rode curry | linzen | kokosroom | brood

Supplement Gamba + € 3,50

Salade Niçoise € 15,00

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

Oosterse salade met gemarineerde beef € 13,75

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

Pittige kip salade € 13,00

little gem | kip | paprika | wasabi nootjes | sesam | tauge |
pinda yoghurt dressing

SIDE DISH



Kleine salade Caprese € 5,75

Kleine Aziatische kool salade € 5,75

Geroosterde groentjes van de markt € 5,75

Huisgemaakte frietjes in de schil € 4,50

Zoete aardappel frietjes € 5,25

Truffelmayonaise € 1,50

* mogelijk

glutenvrij

melkvrij

vegetarisch

vegan

BORREL



Brood & dip <input type="checkbox"/>	€ 5,75
gegrild flatbread truffelboter	
Groentechips & dip <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 4,75
Gemengde noten <input type="checkbox"/>	€ 4,25
Wasabi & rode curry kroepoek met wasabimayonaise	€ 4,75
Nachos	€ 9,50
gemarineerde kip dijfilet guacamole saus cheddar sour cream	
Borrel plank <input type="checkbox"/>	€ 11,00
serranoham hertenham truffel geitenkaas brood fiore roodschimmelkaas gerookte amandelen	
Japans gekruide kipstukjes	€ 7,25
malse kipdij panko sriracha mayonaise	
Borrelgarnituur "klassieker" 12-24 stuks	€11,00 - €22,00
rundvlees bitterbal & loempia van oude kaas	
Borrelgarnituur "vlees" 6-12 stuks	€ 8,00 - €16,00
bitterbal van rendang & serranoham croquetje	
Borrelgarnituur "vis" 6-12 stuks	€ 8,00 - €16,00
kabeljauw croquetje & Thaise gamba croquetje	
Borrelgarnituur "vega" 6-12 stuks <input type="checkbox"/>	€ 8,00 - €16,00
bitterbal Thaise groene curry & truffel croquetje	
Bitterbal vegan 6 stuks <input type="checkbox"/>	€ 7,75

KIDS



Boterham 1 of 2 sneetjes	€ 2,50 - € 4,75
jam pindakaas kaas nutella	
Boterham 1 of 2 sneetjes	€ 3,50 - € 5,50
hagelslag van Madame Hagel: Keuze uit: puur feestparels of trio van parels	
Tosti kaas ham-kaas	€ 4,75 - € 5,25
Cruditee komkommer paprika wortel tomaat	€ 3,50
Pannenkoek naturel	€ 7,00
Pannenkoek appelf of kaas	€ 7,75
Pannenkoek hagelslag van Madame Hagel	€ 8,50
Pasta Bolognese	€ 7,75
Broodje hamburger met frietjes en huisgemaakte appelmoes	€ 10,00
Fish and chips met huisgemaakte appelmoes	€ 9,75
Coupe ijs met slagroom 1 of 2 bolletjes	€ 2,75 - € 5,50
vanille chocolade aardbei	
IJsje Perenijsje	€ 2,00
watermeloen ijsje	€ 2,75
knetter raket ijsje	€ 2,00
Babyccino	€ 1,75
Oreo Donut	€ 3,75
Kinder Smoothie	€ 4,25
Bosvruchten, banaan, appel, yoghurt	

DESSERT



Koffie Speciaal Irish Italian French Spanish	€ 8,00
Friandises (3 stuks)	€ 3,50
Appelcrumbletaart	€ 4,85
Taart van het seizoen Holtkamp	€ 5,25
Citroen meringuetaart	€ 4,85
Chocolade kokos taart Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 5,25
Kaasplankje <input type="checkbox"/>	€ 10,75
Oudwijker kazen (Fiore, truffel geitenkaas, oude kaas en Colosso) noten vijgen broodje chutney van het seizoen	
Trio van chocolade	€ 9,00
taartje van witte & melk chocolade mousse van pure chocolade met Kalhúa crunch van macadamia	
Pedro Ximénez (dessertwijn)	€ 6,00
Affogato met Tiramisu	€ 9,25
pistache noten lange vingers witte chocolade manderijnen likeur vanille ijs pure chocolade espresso	
Mandarijnen likeur	€ 5,75
Peren trifle <input type="checkbox"/>	€ 8,75
stoofpeer saffraan mascarpone amandel krokant	
La Grande Maison Monbazillac 2000	€ 6,25
gekonfijnt fruit, complex, intens, specerijen (dessertwijn)	

mogelijk

glutenvrij

melkvrj

vegetarisch

vegan