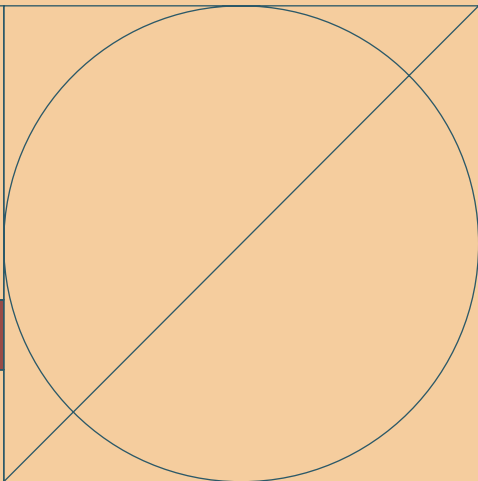


[hy·gge]

{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 € 6,75
- Yoghurt granola & vers fruit € 6,50
volle boerenyoghurt | granola | seizoensfruit | coulis
- Croissant uit de oven | naturel € 2,50
boter & jam | ham & kaas € 3,50 | € 4,25
- Croissant uit de oven | Madam Hagel € 4,25
- Bagel | Madam Hagel keuze uit: € 7,25
trio parels: melk chocolade hagenslag met trio parels
kaneel krokant: melk hagelslag met witte chocolade kaneelbiscuit
feestparels: pure chocolade hagelslag met feest parels

BROODJE



- Broodkeuze:**
witte ciabatta | bruine Harvest Céréales | bagel
glutenvrij broodje + € 0,50
- Caprese van Hollandse buffelmozzarella € 8,75
Hollandse buffelmozzarella | Pomodori tomaat | mesclun | geroosterde pitten | basilicum | basilicum olie
 - Carpaccio € 9,75
diamanthaas | cherry tomaatjes | mesclun | geroosterde pitten | parmezaanse kaas | truffelmayonaise
 - Huisgemaakte tonijnsalade € 8,75
tonijn | rode ui | kappertjes | cress | appel
 - Flatbread huisgemaakte falafel € 9,25
kikkererwten | tomaat | tzatziki kokosyoghurt
 - Flatbread Oosterse beef € 11,00
diamanthaas | taugé | kastanje champignon | paksoi | wasabi mayonaise | sesam
 - Croquetjes op zuurdesembrood
2 Holtkamp garnalen croquetten | kerriemayonaise € 13,50
2 Ambachtelijke draadjesvlees croquetten | mosterdmayonaise € 11,50
 - Gerookte zalm € 11,00
gerookte zalm | avocado | roomkaas | romaine sla | wasabi mayo
 - 12uurtje van Hygge € 13,75
kleine salade | Thaise pompoensoep | croquetje op brood
Keuze uit: garnalen croquetje of rundvlees croquetje
 - Bagel Madam Hagel € 7,25
 - Brioche krokante kip € 9,25
gegrilde oosterse groenten | sriracha mayonaise | krokante kip
 - Club Hygge Zalm € 12,75
gerookte zalm | sla | huisgemaakte eiersalade met truffel | komkommer | tomaat | groenten chips
 - Club Hygge Pastrami € 12,75
rundvlees | landcress | uien marmelade | zongedroogde tomaat | kruiden mayonaise | groenten chips
Club met huisgemaakte friet ipv chips + € 1,00

ZOET



- Appelcrumbletaart € 5,25
- Cheesecake | Holtkamp € 5,50
- Citroen meringuetaart € 5,00
- Chocolade kokos taart | Rose&Vanilla € 5,75
- Chocolate chip cookie € 2,75
- Oreo donut (kinderen) € 3,75
- High tea € 26,75
voorafgaand reserveren

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



- Bouillabaisse kl. - gr. € 12,50 - € 17,50
gamba | tongfilet | vierkreeftjes | venkel | crostini | rouille
- Thaise Pompoensoep € 8,00
pompoen | Thaise rode curry | linzen | kokosroom | brood
- Supplement Gamba + € 3,75
- Salade Niçoise € 16,00
sla | 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 | sesam
- Caesar salade keuze kip & bacon of halloumi € 13,50
Romaine sla | tomaat | ei | croutons | kruiden dressing

EI



- Uitsmijter caprese met Hollandse buffelmozzarella € 9,75
 - Uitsmijter serrano ham & Oudwijker kaas € 9,75
 - Uitsmijter carpaccio met truffelmayonaise & Parmazaanse kaas € 11,50
 - Uitsmijter gerookte zalm € 12,00
- met zuurdesembrood van de Veldkeuken uit Utrecht

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..

mogelijk

glutenvrij

melkvrij

vegetarisch

vegan

Heeft u een allergie? Meld het ons!

DINER



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 € 27,75

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

4 GANGEN MENU € 32,75

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

Brood & dip € 5,75
gegrild flatbread | tomaten limoen boter

KOUDE / VOORGERECHTEN

Bloemkool € 9,25
zoet-zure bloemkool | bloemkool couscous | hazelnoten
granaatappel | gratineerde geitenkaas

Vegetarische 'steak' tartare € 9,75
tomaten | olijf | gemarineerde champignons | kappertjes |
mizuna | gebakken kwartelei | wasabimayonaise | papadum

Pastrami € 9,75
rundvlees | tonijn crème | uien marmelade | landcress
kapperappeltjes | zongedroogde tomaatjes
groene kruiden mayonaise

Gerookte Botervis € 10,00
crostini | botervis | rivierkreeftjes | truffelaardappel
yuzu dressing | landcress

Duo Tataki € 10,00
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 | papadum

SOEP / SALADE



Bouillabaisse kl. - gr. € 12,50 - € 17,50
gamba | tongfilet | rivierkreeftjes | venkel | crostini | rouille

Thaise Pompoensoep € 8,00
pompoen | Thaise rode curry | linzen | kokosroom | brood

Supplement Gamba + € 3,75

Salade Niçoise € 16,00
sla | tonijn tataki | truffelaardappel | ei | cherry tomaat
nice dressing | gegrild brood

Oosterse salade met gemarineerde beef € 13,75
diamanthaas | taugé | kastanje champignon | mango |
paksoi | cashewnoten | zoet/pittige dressing | sesam

Caesar salade keuze kip & bacon of halloumi € 13,50
Romaine sla | tomaat | ei | croutons | kruiden dressing

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 / HOOFDGERECHTEN

Maleisische sateh € 13,50
gegrilde kipdijfilet | Maleisische kruiden marinade |
huisgemaakte satehsaus | zoet-zure komkommer | taugé

Heilbot *menu + €2,00* € 18,00
polenta | gegrilde groenten van het seizoen |
langoustine saus

Picanha *menu + €2,00* € 18,00
zoete aardappel | chimichurri | geroosterde groenten

Stoof van het seizoen € 16,00
vlees van het seizoen | seizoensgroenten | bier |
huisgemaakte frietjes (*vraag de bediening voor meer info*)

Pompoen ravioli € 16,00
pompoen | beurre noisette | paddenstoelen | hazelnoten |
geroosterde groentjes | foccacia

Runder ravioli met truffel € 16,00
beef | Iberico wang | paddenstoelen | geroosterde
groentjes | truffelsaus | foccacia

Risotto met gegrilde halloumi € 16,00
limoen | saffraan | groene asperge | kletskop
van parmezaanse kaas | gepofte tomaat

Risotto met vis van het seizoen € 16,00
gamba | limoen | saffraan | groene asperge |
kletskop van Parmezaanse kaas | gepofte tomaat

Black Angus burger *menu + €4,00* € 19,75
Black Angus burger | cheddar | truffelmayonaise |
ingelegde rode ui & zuurkool | huisgemaakte friet | salade

Vega burger *menu + €4,00* € 19,75
falafel | tzatziki kokos yoghurt | huisgemaakte friet | salade

Vegan tortello € 16,00
doperwten | sjalotjes | paddenstoelen

Asperges *menu + €3,50* € 19,75
witte & groene asperges | krieltjes

Keuze uit: krokant gepocheerd eitje of tongfilet met limoensaus

SIDE DISH



Aziatische kleine kool salade € 5,75
witte & rode kool | rozijnen | cashewnoot | kerriedressing

Kleine salade Caprese € 5,75

Kleine salade Caesar met halloumi € 5,75

Geroosterde groentjes van de markt € 5,75

Huisgemaakte frietjes in de schil € 4,75

Huisgemaakte frietjes, parmezaanse kaas & truffelmayonaise € 6,00

Zoete aardappel frietjes met srirachasaus € 5,50
truffelmayonaise € 1,50

mogelijk

glutenvrij

melkvrij

vegetarisch

vegan

BORREL



Brood & dip <input type="checkbox"/>	€ 5,75
gegrild flatbread tomaten limoen boter	
Groentechips & dip <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 4,75
Gemengde noten <input type="checkbox"/>	€ 4,25
Wasabi & rode curry kroepoek met wasabimayonaise <input type="checkbox"/>	€ 4,75
Nachos <input type="checkbox"/>	€ 10,00
gesarneerde kipdijfilet guacamole saus cheddar sour cream <i>vegetarisch</i> € 9,50	
Borrelplank <input type="checkbox"/>	€ 11,25
serranoham pastrami truffel geitenkaas brood fiore roodschimmel kaas gerookte amandelen	
Japans gekruide kipstukjes 6 stuks	€ 7,50
malse kipdij panko sriracha mayonaise	
Borrelgarnituur "klassieker" 6-12 stuks	€ 6,00 - € 12,00
rundvlees bitterbal & loempia van oude kaas	
Borrelgarnituur "vlees" 6-12 stuks	€ 8,25 - € 16,50
bitterbal van rendang & serranoham croquetje	
Borrelgarnituur "vis" 6-12 stuks	€ 8,25 - € 16,50
Thaise gamba croquetje	
Borrelgarnituur "vega" 6-12 stuks <input type="checkbox"/>	€ 8,25 - € 16,50
bitterbal Thaise groene curry & truffelcroquetje	
Bitterbal "vegan" 6 stuks <input type="checkbox"/>	€ 8,25

KIDS



Boterham 1 of 2 sneetjes jam pindakaas kaas nutella	€ 2,75 - € 5,00
Boterham 1 of 2 sneetjes hagelslag van Madame Hagel	€ 3,50 - € 6,75
Tosti kaas ham & kaas	€ 4,75 - € 5,25
Crudité komkommer paprika wortel tomaat	€ 3,75
Pannenkoek naturel	€ 7,25
Pannenkoek appel of kaas	€ 8,00
Pannenkoek hagelslag van Madame Hagel	€ 8,75
Pasta Bolognese	€ 8,25
Broodje hamburger met frietjes, huisgemaakte appelmoes & mini crudité	€ 11,00
Fish and chips met huisgemaakte appelmoes & mini crudité	€ 11,00
Coupe ijs met slagroom 1 of 2 bolletje(s) vanille chocolade aardbei	€ 2,75-€ 5,50
IJsje perenijsje	€ 2,00
watermeloenijsje	€ 2,75
knetterraket	€ 2,25
Babyccino	€ 1,75
Oreo Donut	€ 3,75
Kinder smoothie bosvruchten, banaan, appel, yoghurt	€ 4,50

DESSERT



Koffie Speciaal Irish Italian French Spanish	€ 8,25
Friandises (3 stuks)	€ 3,75
Appelcrumbletaart	€ 5,25
Cheesecake Holtkamp	€ 5,50
Citroen meringuetaart	€ 5,00
Chocolade kokostaart Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 5,50
Kaasplankje <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> menu +€2,00	€ 11,50
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
lange vingers witte chocolade aardbei aardbeilikeur vanille ijs pure chocolade espresso	
Domain Joy St André (dessertwijn)	€ 5,50
Domaine de Joy, Côtes de Gascogne, Frankrijk ananas, lychee, perzik	
Matcha trifle <input type="checkbox"/>	€ 8,75
banaan matcha mascarpone pistache	
Moscato d' Asti (dessertwijn)	€ 6,25
Carlo Volpi, Colli Tortonesie, Piemonte, Italie laag alcohol, licht mousserend, zoetig	