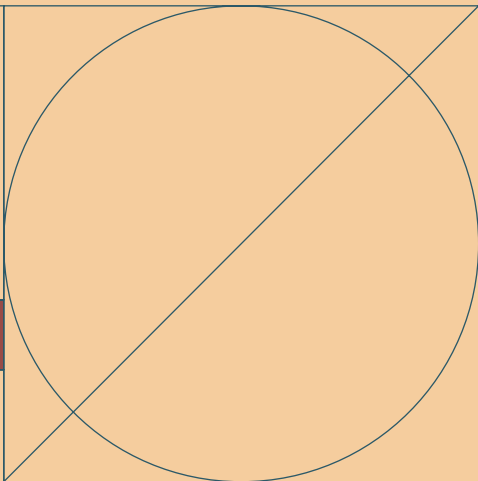


# [hy·gge]

{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 € 7,00
- Yoghurt granola & vers fruit  € 6,75  
volle boerenyoghurt | granola | seizoensfruit | coulis
- Croissant uit de oven | naturel € 2,75  
boter & jam | ham & kaas € 3,75 | € 4,50
- Croissant uit de oven | Madam Hagel € 4,50
- Pie uit de oven | kip champignons € 8,00
- Broodje | Madam Hagel keuze uit: € 7,25  
hagelmix met verschillende smaken

# BROODJE

vanaf 11:45



- Broodkeuze:**  
witte ciabatta | bruine Harvest Céréales  
glutenvrij broodje + € 1,00
- Caprese van Hollandse buffelmozzarella   € 9,50  
Hollandse buffelmozzarella | Pomodori tomaat | mesclun | geroosterde pitten | basilicum | basilicum olie
  - Carpaccio   € 10,00  
diamanthaas | cherry tomaatjes | mesclun | geroosterde pitten | parmezaanse kaas | truffelmayonaise
  - Huisgemaakte tonijnsalade   € 9,50  
tonijn | rode ui | kappertjes | cress | appel
  - Flatbread huisgemaakte falafel   € 9,75  
kikkererwten | tomaat | tzatziki kokosyoghurt
  - Flatbread Oosterse beef  € 11,50  
diamanthaas | taugé | kastanje champignon | paksoi | wasabi mayonaise | sesam
  - Ambachtelijke croquetjes op zuurdesembrood**
  - 2 Holtkamp garnalen croquetten | kerriemayonaise € 13,50
  - 2 draadjesvlees croquetten | mosterdmayo € 11,50
  - Gerookte zalm  € 11,00  
gerookte zalm | avocado | roomkaas | romaine sla | wasabi mayo
  - 12uurtje van Hygge € 14,00  
kleine salade | Thaise pompoensoep | croquetje op brood  
Keuze uit: garnalen croquetje of rundvlees croquetje
  - Flammkuchen  € 11,50  
geitenkaas | rode biet | honing | walnoot | rode ui
  - Brioche krokante kip € 10,50  
gegrilde oosterse groenten | sriracha mayonaise | krokante kip
  - Club Hygge Zalm  € 13,75  
gerookte zalm | sla | huisgemaakte eiersalade met truffel | komkommer | tomaat | groentenchips
  - Club Hygge Wild  € 13,75  
gerookte hertham | landcress | uien marmelade | tomaat  
kruiden mayonaise | groentenchips  
Club met huisgemaakte friet ipv chips + € 1,00

# ZOET



- Appelcrumbletaart uit de oven (10 min) € 5,50
- Champagne Frambozen taart | Holtkamp € 5,75
- Citroen meringuetaart € 5,25
- Carrot cake | Rose&Vanilla   € 6,25
- 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



- Huisgemaakte Franse uiensoep € 8,75  
grove croutons | Focassia crostini met gesmolten Colosso
- Thaise Pompoensoep   € 8,25  
pompoen | Thaise rode curry | linzen | kokosroom | brood
- Supplement Gamba + € 4,00
- Salade met Sashimi   € 17,50  
sla | tonijn tataki | zalm tataki | truffelaardappel | ei | cherry tomaat | kruidendressing | gegrild brood
- Oosterse salade met gemarineerde beef  € 15,25  
diamanthaas | taugé | kastanje champignon | mango | paksoi | cashewnoten | zoet/pittige dressing | sesam
- Salade gerookte eendenborst   € 15,50  
rauwe witlof | land cress | frambozendressing | rode biet | walnoot | croutons van ontbijtkoek | peer  
Vegetarisch mogelijk, zonder eendenborst met Colosso kaas

# EI

vanaf 11:45



- Uitsmijter caprese Hollandse buffelmozzarella  € 10,00
- Uitsmijter serrano ham & Oudwijker kaas € 10,00
- Uitsmijter carpaccio met truffelmayonaise & Parmazaanse kaas € 11,50
- Uitsmijter gerookte zalm  € 13,00  
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



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!**

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 € 28,50

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

## 4 GANGEN MENU € 33,50

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

Brood & dip    € 5,75  
gegrild flatbread | truffel boter

## KOUDE / VOORGERECHTEN

Trio van biet    € 9,50  
gerookte chioggia biet | gemarineerde rode biet | krokantje van gele biet | Manchego | pistache dressing

Vegetarische 'steak' tartare   € 10,00  
tomaten | gemarineerde champignons | kappertjes | landcress | gebakken kwartelei | wasabimayo | papadum

Japane carpaccio € 10,00  
diamanthaas | mierikswortel dressing | mizuna | wortel | prei | rijst | sesamzaadjes

Steak tartare Aziatische wijze  € 11,00  
gemarineerde runderhaas | kruiden | sesamzaadjes | mizuna | gebakken kwartelei | wasabimayonaise | papadum

Gekonfijte kabeljauw   € 11,00  
mango | rode peper | komkommer | rivierkreeftstaartjes

Duo Tataki   € 11,00  
gegrilde tonijn | gegrilde zalm | sesamzaadjes | Japanse edamame bonen | soyadressing | zoet-zure groenten | furikake kruiden

## WARME / HOOFDGERECHTEN

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

Dorade   menu + €1,00 € 17,50  
venkel | groene asperge | sinaasappel-peterselie saus | dille | chili

Hertenrug filet menu + €3,50 € 20,00  
pastinaak | spruitjes | gebakken paddenstoelen | wildjus

Stoof van het seizoen  € 16,50  
Hazenpeper van het seizoen | seizoensgroenten | roseval uit de oven (vraag voor meer info)

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

Runder ravioli met truffel € 16,75  
beef | Iberico wang | paddenstoelen | geroosterde groentjes | truffelsaus | foccacia

Risotto met gegrilde halloumi   € 16,50  
limoen | saffraan | groene asperge | kletskep van parmezaanse kaas | gepofte tomaat

Risotto met vis van het seizoen   € 16,50  
gamba | limoen | saffraan | groene asperge | kletskep van Parmezaanse kaas | gepofte tomaat

Wild burger menu + €4,00 € 19,75  
Wild burger | zuurkool | paddenstoelen | truffelmayonaise | huisgemaakte friet | salade

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

Vegan tortello  € 16,00  
doperwtten | sjalotjes | paddenstoelen

Stoof van jackfruit  € 16,50  
jackfruit | seizoensgroenten | wijn | roseval uit de oven

# SOEP / SALADE



Huisgemaakte Franse uiensoep € 8,75  
grove croutons | Focaccia crostini met gesmolten Colosso

Thaise Pompoensoep   € 8,25  
pompoen | Thaise rode curry | linzen | kokosroom | brood  
Supplement Gamba + € 4,00

Salade met Sashimi   € 17,50  
sla | tonijn tataki | zalm | tataki | truffelaardappel | ei | cherry tomaat | kruidendressing | gegrild brood

Oosterse salade met gemarineerde beef  € 15,25  
diamanthaas | taugé | kastanje champignon | mango | paksoi | cashewnoten | zoet/pittige dressing | sesam

Salade gerookte eendenborst   € 15,50  
rauwe witlof | land cress | frambozendressing | rode biet | walnoot | croutons van ontbijtkoek | peer  
Vegetarisch mogelijk, zonder eendenborst met Colosso kaas

# SIDE DISH



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

Kleine salade Caprese   € 5,75

Kleine witlof salade    € 5,75  
rauwe witlof | land cress | frambozendressing  
croutons van ontbijtkoek | peer | rode biet | walnoot

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  € 5,75  
truffelmayonaise € 1,50

mogelijk

glutenvrij

melkvrij

vegetarisch

vegan

# BORREL



Brood & dip <span>vegan</span>	€ 5,75
gegrild flatbread   boter met zeezout en truffel	
Groentechips & dip <span>g</span> <span>vegan</span>	€ 4,75
Gemengde noten <span>v</span>	€ 4,25
Wasabi & rode curry kroepoek met <span>m</span> wasabimayonaise	€ 4,75
Nachos <span>g</span>	€ 11,00
gemarineerde kipdijfilet   guacamole saus   cheddar   sour cream <span>vegetarisch</span>	€ 9,75
Flammkuchen	€ 10,00
geitenkaas   rode biet   honing   walnoot   rode ui	
Japans gekruide kipstukjes   6 stuks	€ 7,75
malse kipdij   panko   sriracha mayonaise	
Borrelgarnituur "klassieker"   6-12 stuks	€ 7,00 - € 14,00
rundvlees bitterbal & loempia van oude kaas	
Borrelgarnituur "vlees"   6-12 stuks	€ 8,50 - € 17,00
bitterbal van rendang & serranoham croquetje	
Borrelgarnituur "vega"   6-12 stuks <span>v</span>	€ 8,50 - € 17,00
bitterbal Thaise groene curry & truffelcroquetje	
Bitterbal "vegan"   6 stuks <span>vegan</span>	€ 8,50

# KIDS



Broodje aap   volkoren jam   pindakaas   kaas   nutella	€ 5,50
Broodje aap   volkoren hagelslag van Madame Hagel	€ 6,75
Tosti   kaas   ham & kaas	€ 5,25 - € 5,75
Crudité   komkommer   paprika   wortel   tomaat	€ 4,00
Flammkuchen 'Margarita' <span>v</span>	€ 9,75
Pannenkoek naturel	€ 7,50
Pannenkoek appel of kaas	€ 8,50
Pannenkoek hagelslag van Madame Hagel	€ 9,00
Pasta Bolognese	€ 8,75
Broodje hamburger met frietjes, huisgemaakte appelmoes & mini crudité	€ 12,00
Fish and chips met huisgemaakte appelmoes & mini crudité	€ 12,00
Coupe ijs met slagroom   1 of 2 bolletje(s) vanille   chocolade   aardbei	€ 2,75 - € 5,50
IJsje perenijsje	€ 2,00
watermeloenijsje	€ 2,75
raketje	€ 2,25

# DESSERT



Koffie Speciaal Irish   Italian   French   Spanish	€ 8,75
Friandises (3 stuks)	€ 4,00
Appelcrumbletaart uit de oven (10 min)	€ 5,50
Champagne Frambozen taart   Holtkamp	€ 5,75
Citroen meringuetaart	€ 5,25
Carrot cake   Rose & Vanilla <span>vegan</span> <span>g</span>	€ 6,25
Kaasplankje <span>v</span> <span>g*</span> <span>menu +€2,00</span>	€ 11,75
Oudwijker kazen (Fiore, truffel geitenkaas, oude kaas en Colosso)   mini krentenbol   chutney van het seizoen	
Hygge Chocobol	€ 9,75
pure chocolade   caramel mousse   yoghurt amarena ijs	
Suggestie dessertwijn: Pedro Ximénez	€ 6,25
Affogato met Tiramisu	€ 9,25
lange vingers   witte chocolade   pistache   Amaretto vanille ijs   pure chocolade   espresso	
Suggestie dessertwijn: Bacca d'oro passito	€ 6,50
Fondo Antico, Sicilia, Italië laat geoogste druiven   sinaasappelbloesem   citrusfruit	
Panna Cotta van peer <span>g*</span>	€ 8,75
gekarameliseerde peer   kardemom   caramel   Amaretti koekjes	
Suggestie dessertwijn: Moscato d' Asti	€ 6,25
Carlo Volpi, Colli Tortonesie, Piemonte, Italie laag alcohol, licht mousserend, zoetig	

Babyccino	€ 1,75
Oreo Donut	€ 3,75
Kinder smoothie bosvruchten, banaan, appel, yoghurt	€ 4,75

\* mogelijk

g glutenvrij

m melkvrij

v vegetarisch

vn vegan