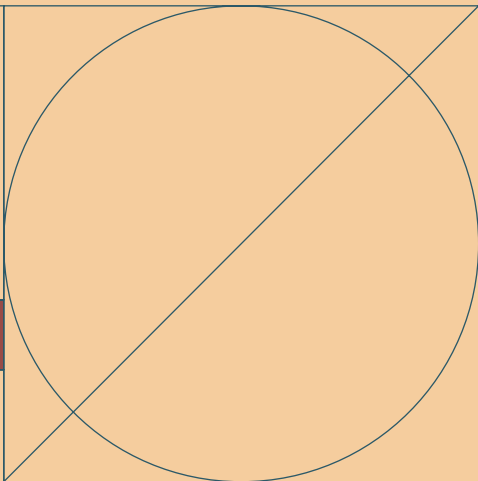


[hy·gge]

{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	€ 7,25
Yoghurt granola & vers fruit <input type="checkbox"/>	€ 7,00
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 / paddenstoelen	€ 8,25
Broodje Madam Hagel	€ 7,25
hagelmix met verschillende smaken	

ZOET



Appelcrumbletaart uit de oven (8min)	€ 6,00
Taart van het seizoen Bakkerij Holtkamp	€ 6,00
Citroen meringuetaart	€ 5,50
Cheesecake mango yuzu Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 6,75
Chocolate chip cookie Triple chocolate	€ 3,00
Oreo donut (kinderen)	€ 4,00
High tea	€27,75
<i>voorafgaand reserveren</i>	

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	klein - groot	€ 9,75 - € 16,00
tongfilet rivierkreeftjes venkel crostini rouille		
Thaise Pompoensoep <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		€ 8,75
pompoen Thaise rode curry linzen kokosroom brood		
Supplement Gamba's		+ € 4,00
Salade Sashimi <input type="checkbox"/>		€17,50
Romaanse sla tonijn tataki zalm tataki truffelaardappel ei cherrytomaat Nicoise dressing gegrild brood		
Oosterse salade met gemarineerde beef		€15,75
diamanthaas taugé kastanje champignon mango paksoi cashewnoten zoet/pittige dressing sesam		
Caesar salade halloumi <i>OF</i> kip & coppa di Parma		€15,50
Romaanse sla tomaat ei komkommer croutons <input type="checkbox"/>		

BROODJE vanaf 11:45



Broodkeuze:

witte ciabatta bruine Harvest Céréales glutenvrij broodje	+ € 1,25
Caprese van Hollandse buffelmozzarella <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 9,75
Hollandse buffelmozzarella Pomodori tomaat mesclun geroosterde pitten basilicum olie	
Carpaccio <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 11,00
diamanthaas cherry tomaatjes mesclun geroosterde pitten Parmezaanse kaas truffelmayonaise	
Huisgemaakte makreelsalade <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 9,75
gerookte makreel rode ui kappertjes augurk cress appel	
Gerookte zalm <input type="checkbox"/>	€ 11,50
gerookte zalm avocado creme roomkaas wasabi mayo <i>met gepocheerd eitje</i>	
Flatbread huisgemaakte falafel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 10,00
kikkererwten tomaat tzatziki kokosyoghurt	
Flatbread Oosterse beef <input type="checkbox"/>	€ 11,75
diamanthaas taugé kastanje champignon paksoi wasabi mayonaise sesam	
Ambachtelijke croqueten op zuurdesembrood	
2 Holtkamp oude kaas croquetten kerriemayonaise	€ 13,75
2 draadjesvlees croquetten mosterdmayonaise	€ 11,75
12uurtje van Hygge	€ 14,00
kleine salade Thaise pompoensoep croquet op brood <i>Keuze uit: oude kaas croquet <i>OF</i> rundvlees croquet</i>	
Flammkuchen	€ 11,75
crème fraîche feta serranoham rode ui hazelnoten druiven	
	<i>vegetarisch</i> € 9,75
Brioche pulled chicken	€ 10,75
gegrilde oosterse groenten sriracha mayo gemarineerde kip	
Club Hygge Zalm <input type="checkbox"/>	€ 14,00
gerookte zalm sla huisgemaakte eiersalade met truffel zoet zure komkommer pomodori tomaat groentenchips	
Club Hygge Coppa di Parma <input type="checkbox"/>	€ 14,00
Coppa di Parma Amsterdamse ui paprika balsamico truffelmayonaise groentenchips	
<i>Club met huisgemaakte friet ipv groentenchips + € 1,00</i>	

EI vanaf 11:45



Uitsmijter caprese Hollandse buffelmozzarella <input type="checkbox"/>	€ 10,50
Uitsmijter serrano ham & Oudwijker kaas	€ 11,00
Uitsmijter carpaccio & truffelmayonaise & Parmezaanse kaas	€ 12,00
Uitsmijter gerookte zalm <input type="checkbox"/>	€ 13,50
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



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!**

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

3 GANGEN MENU € 29,75

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

4 GANGEN MENU € 36,75

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

Brood & dip € 6,00
gegrild flatbread | tomaten limoen boter

KOUDE / VOORGERECHTEN

Trio van biet € 9,75
gerookte gele biet | gemarineerde rode biet | bieten crème | Manchego | pistache dressing

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

Japane carpaccio € 11,00
diamanthaas | mierikswortel dressing | mizuna | wortel | prei | rijst | sesamzaadjes

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

Ceviche € 11,00
makreel | mango salsa | tijgermelk | ginger lemongrass foam

Duo Tataki € 11,50
gegrilde tonijn | gegrilde zalm | sesamzaadjes | Japanse edamame bonen | soyadressing | zoet-zure groenten | furikake kruiden

WARME GERECHTEN

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

Zeebaars *menu + €1,00* € 18,50
peultjes | gepofte tomaat | groene asperges | saffraansaus

Picanha *menu + €3,50* € 21,00
gewokte groenten | mousseline koolrabi | Hollandaise-dragon saus

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

Pompoen ravioli € 16,25
pompoen | hollandaise saus | radicchio | geroosterde groentjes | foccacia | hazelnoot

Runder ravioli met truffel € 17,25
beef | Iberico wang | paddenstoelen | geroosterde groentjes | truffelsaus | foccacia

Risotto met gegrilde halloumi € 16,75
citroen | doperwtten | seizoensgroenten | gepofte tomaat | kletskep van Parmezaanse kaas

Risotto met gebakken gamba's € 17,25
citroen | seizoensgroenten | gepofte tomaat | kletskep van Parmezaanse kaas

Wagyu burger € 19,75
Wagyu burger | Koreaanse BBQ saus | kimchi | huisgemaakte friet | salade

Vega burger € 19,75
falafel | Koreaanse BBQ saus | Kimchi | huisgemaakte friet | salade

Vegan tortello € 13,50
doperwtten | sjalotjes | paddestoelen

SOEP / SALADE



Bouillabaisse klein - groot € 9,75 - € 16,00
tongfilet | rivierkreeftjes | venkel | crostini | rouille

Thaise Pompoensoep € 8,75
pompoen | Thaise rode curry | linzen | kokosroom | brood

Supplement Gamba's + € 4,00

Salade Sashimi € 17,50
Romaanse sla | tonijn tataki | zalm tataki | truffelaardappel | ei | cherrytomaat | Nicoise dressing | gegrild brood

Oosterse salade met gemarineerde beef € 15,75
diamanthaas | taugé | kastanje champignon | mango | paksoi | cashewnoten | zoet/pittige dressing | sesam

Caesar salade halloumi *OF* kip & coppa di Parma € 15,50
Romaanse sla | tomaat | ei | komkommer | croutons |

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 € 2,75 - € 4,50

Huisgemaakte frietjes, Parmezaanse kaas & truffelmayonaise € 6,25

Zoete aardappel frietjes met srirachasaus € 6,25
truffelmayonaise € 1,50

mogelijk

glutenvrij

melkvrij

vegetarisch

vegan

BORREL



Brood & dip <input type="checkbox"/> v	€ 6,00
gegrild flatbread tomaten limoen boter	
Groentechips & dip <input type="checkbox"/> g <input type="checkbox"/> vegan	€ 4,75
Gemengde noten <input type="checkbox"/> v	€ 4,25
Wasabi & rode curry kroepoek met wasabimayonaise <input type="checkbox"/> m	€ 4,75
Nachos <input type="checkbox"/> g	€ 11,00
gemarineerde kipdijfilet guacamole saus cheddar sour cream <i>vegetarisch</i>	
Flammkuchen	€ 11,25
feta serranoham rode ui druiven hazelnoten crème fraiche <i>vegetarisch</i>	
Japans gekruide kipstukjes 6 stuks	€ 7,75
malse kipdij panku sriracha mayonaise	
Borrelgarnituur "klassieker" 6-12 stuks	€ 7,50 - €15,00
rundvlees bitterbal & loempia van oude kaas	
Borrelgarnituur "vlees" 6-12 stuks	€ 8,75 - €17,50
bitterbal van rendang & serranoham croquetje	
Borrelgarnituur "vega" 6-12 stuks <input type="checkbox"/> v	€ 8,75 - €17,50
bitterbal Thaise groene curry & truffelcroquetje	
Bitterbal "vegan" 6 stuks <input type="checkbox"/> vegan	€ 8,50

KIDS



Broodje aap volkoren afgebakken broodje jam pindakaas kaas nutella	€ 5,50
Broodje aap volkoren afgebakken broodje hagelslag van Madame Hagel	€ 6,75
Tosti kaas ham & kaas	€ 5,75 - € 6,25
Crudité komkommer paprika wortel tomaat	€ 4,00
Flammkuchen 'Margarita' <input type="checkbox"/> v	€ 10,00
Pannenkoek naturel	€ 8,00
Pannenkoek appel of kaas	€ 9,00
Pannenkoek hagelslag van Madame Hagel	€ 9,25
Pasta Bolognese	€ 9,00
Broodje hamburger met frietjes, huisgemaakte appelcompote & mini crudité	€ 12,25
Fish & chips met huisgemaakte appelcompote & mini crudité	€ 12,25
Coupe ijs met slagroom 1 of 2 bolletje(s) vanille chocolade aardbei	€ 3,00-€6,00
IJsje perenijsje	€ 2,00
watermeloenijsje	€ 2,75
raketje	€ 2,25
Babyccino	€ 1,75
Oreo Donut	€ 4,00
Kinder smoothie bosvruchten, banaan, appel, yoghurt	€ 4,75

DESSERT



Koffie Speciaal Irish Italian French Spanish	€ 8,75
Friandises (3 stuks)	€ 4,00
Appelcrumbletaart uit de oven	€ 6,00
Taart van het seizoen Bakkerij Holtkamp	€ 6,00
Citroen meringuetaart	€ 5,50
Cheesecake mango & yuzu Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> vegan <input type="checkbox"/> g	€ 6,75
Kaasplankje <input type="checkbox"/> v <input type="checkbox"/> g* <i>menu +€2,00</i>	€ 12,00
Oudwijkse 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	
<i>Suggestie dessertwijn: Pedro Ximénez</i>	€ 6,50
Affogato met Tiramisu	€ 9,50
lange vingers ruby chocolade aardbei aardbeilikeur vanille ijs pure chocolade espresso	
<i>Suggestie dessertwijn: Bacca d'oro passito</i>	€ 6,75
<i>Fondo Antico, Sicilia, Italië</i> <i>laat geoogste druiven sinaasappelbloesem citrusfruit</i>	
Panna Coco Rosa <input type="checkbox"/> g*	€ 9,25
panna cotta kokos rozenwater rode biet witte chocolade	
<i>Suggestie dessertwijn: Domaine des Pothiers</i>	€ 7,25
<i>Domaine des Pothiers, Gamay, Loire, Frankrijk</i> <i>licht mousserend rosé jong rood fruit knapperig zuur</i>	

* mogelijk

g glutenvrij

m melkvrj

v vegetarisch

vn vegan