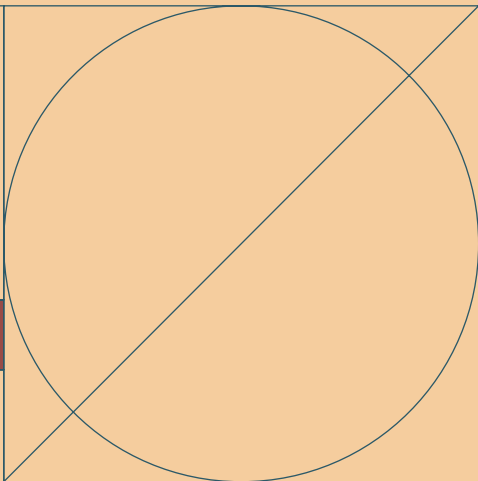


# [hy·gge]

{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  € 7,25  
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 € 4,75
- Pie uit de oven | kip & champignons € 8,25
- Bagel | Madam Hagel keuze uit: € 7,25  
hagelmix met verschillende smaken

# ZOET



- Appelcrumbletaart uit de oven (8 min) € 6,00
- Taart van het seizoen | Holtkamp € 6,00
- Citroen meringuetaart € 5,75
- Chocolade kokostaart | Rose&Vanilla   € 6,75
- Chocolade chip cookie € 3,00
- Oreo donut (kinderen) € 4,00
- High tea € 27,75  
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



- Aardappel truffel soep € 9,75  
aardappel | truffel | krokante serranoham | schuim van Parmezaanse kaas *vegetarisch* € 9,00
- Thaise Pompoensoep   € 8,75  
pompoen | Thaise rode curry | linzen | kokosroom
- Supplement gamba's + € 4,00
- Salade gerookte makreel   € 14,00  
sla | radijs | biet | roodlof | cherry tomaat | citrus dressing | geroosterde breadbeans | focaccia
- Oosterse salade met gemarineerde beef  € 15,75  
diamanthaas | taugé | kastanje champignon | mango | paksoi | cashewnoten | zoet/pittige dressing | sesam

# BROODJE

vanaf 11:45



## Broodkeuze:

- Witte ciabatta of bruine Harvest Céréales  
Glutenvrij broodje + € 1,25
- Caprese van Hollandse buffelmozzarella   € 9,75  
Pomodori tomaat | geroosterde pitten | basilicum
- Carpaccio   € 11,50  
diamanthaas | cherry tomaatjes | geroosterde pitten | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise
- Huisgemaakte tonijnsalade   € 10,50  
tonijn | rode ui | kappertjes | augurk | appel
- Gerookte zalm  € 12,00  
avocado crème | roomkaas | wasabi mayonaise
- Flatbread huisgemaakte falafel    € 11,00  
kikkererwten | tomaat | tzatziki kokosyoghurt
- Flatbread Oosterse beef € 12,25  
taugé | kastanje champignon | paksoi | wasabi mayo | sesam
- Ambachtelijke croquetten op zuurdesembrood
- 2 Holtkamp oude kaas croquetten | kerriemayo € 13,75
- 2 draadjsvlees croquetten | mosterdmayo € 12,50
- 12uurtje van Hygge € 14,50  
kleine salade | Thaise pompoensoep | croquetje op brood  
Keuze uit: oude kaas croquet OF rundvlees croquet
- Flammkuchen € 12,00  
crème fraîche | feta | serranoham | rode ui | hazelnoten | druiven *vegetarisch* € 10,00
- Brioche pulled chicken € 11,50  
gegrilde oosterse groenten | sriracha mayo
- Club Hygge Gerookte Zalm € 14,00  
sla | tomaat | komkommer | truffel eiersalade | groentenchips
- Club Hygge Pastrami € 13,75  
gekarameliseerde rode ui | zuurkool | mosterd | groentenchips  
Club met huisgemaakte friet ipv groentenchips + € 1,00

# EI

vanaf 11:45



- Uitsmijter caprese Hollandse buffelmozzarella  € 11,00
- Uitsmijter serrano ham & Oudwijker kaas € 12,75
- Uitsmijter carpaccio met truffelmayonaise & Parmazaanse kaas € 12,75
- Uitsmijter gerookte zalm  € 13,50  
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!**

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

## 3 GANGEN MENU € 32,75

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

## 4 GANGEN MENU € 38,75

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

Brood & dip  € 6,00  
gegrild flatbread | truffelboter

## KOUDE / VOORGERECHTEN

Pompoen   € 11,00  
gemarineerde en geroosterde pompoen | bulger | rozijnen | granaatappel | feta | walnotendressing

Vegetarische "steak" tartare    € 11,00  
bietjes | geitenkaas | honing | crème van gele biet

Japanse carpaccio  € 12,00  
diamanthaas | mierikswortel dressing | mizuna | wortel | japanse rijst | sesamzaadjes

Steak tartare Aziatische wijze  € 12,00  
gemarineerde runderhaas | kruiden | sesamzaadjes | mizuna | gebakken kwartelei | wasabimayonaise | papadum

Blini gerookte pieterman € 11,00  
crème van guacamole & roomkaas | rivierkreeftstaartjes | rode ui (pieterman = Europese witvis stevig & delicaat)

Tataki "Taco's"   € 12,00  
little gem | tonijn tataki | zalm tartare | sesamzaadjes | zoet-zure groenten | wasabi crunch

## WARME / HOOFDGERECHTEN

Maleisische sateh   € 14,00  
gegrilde kipdijfilet | Maleisische kruiden marinade | huisgemaakte satehsaus | zoet-zure komkommer | taugé

Zeebaars   € 18,50  
winter groenten | aardappelgratin | saffraansaus

Beef *menu + €2,75* € 20,75  
gebakken runderhaas | vergeten groenten | aardappelgratin | zoethout-portsaus | gepofte tomaat

Stoof van het seizoen € 17,50  
seizoensgebonden vlees & groentjes | speciaalbier | stoofpeer | aardappel & knolselderij puree

Eekhoortjesbrood ravioli  € 16,50  
oude kaassaus | geroosterde groentjes | focaccia

Runder ravioli met truffel € 17,75  
Iberico wang | paddenstoelen | geroosterde groentjes | truffelsaus | gepofte tomaat | focaccia

Risotto met gegrilde knolselderij   € 17,75  
paddenstoelen | truffel | seizoensgroenten | gepofte tomaat | kletskop van Parmezaanse kaas

Risotto met gebakken gamba's   € 18,75  
citroen | seizoensgroenten | gepofte tomaat | kletskop van Parmezaanse kaas

Black Angus burger *menu + €4,00* € 19,75  
Black Angus burger | kimchi | Korean BBQ saus | huisgemaakte friet | salade

Vega burger *menu + €4,00* € 19,75  
falafel | kimchi | Korean BBQ saus | kaas | huisgemaakte friet | salade

Vegan tortello € 17,00  
doperwtten | sjalotjes | paddenstoelen

Stoof van jackfruit € 17,50  
jackfruit | seizoensgroenten | wijn | roseval uit de oven

# SOEP / SALADE



Aardappel truffel soep € 9,75  
aardappel | truffel | krokante serranoham | schuim van Parmezaanse kaas *vegetarisch* € 9,00

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

Supplement gamba's + € 4,00

Salade gerookte makreel   € 14,00  
sla | radijs | biet | roodlof | cherry tomaat | citrus dressing | geroosterde breadbeans | focaccia

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

# SIDE DISH



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

Kleine salade Caprese   € 5,75

Geroosterde groentjes van de markt    € 5,75

Huisgemaakte frietjes in de schil  € 3,00 - € 4,75

Huisgemaakte frietjes, Parmezaanse kaas & truffelmayonaise  € 6,50

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

mogelijk

glutenvrij

melkvrij

vegetarisch

vegan

# BORREL



|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>Brood &amp; dip</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>        | € 6,00                     |
| gegrild flatbread   truffel boter  |                            |
| <b>Groentechips &amp; dip</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | € 4,75                     |
| <b>Gemengde luxe noten</b> <input type="checkbox"/>  | € 4,25                     |
| <b>Nachos</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  | € 11,50                    |
| gemarineerde kipdijfilet   guacamole saus   cheddar   sour cream   |                            |
|  | <i>vegetarisch</i> € 10,50 |
| <b>Flammkuchen</b>   | € 11,75                    |
| feta   serranoham   rode ui   druiven   hazelnoten   crème fraîche                                       |                            |
|  | <i>vegetarisch</i> € 9,75  |
| <b>Gyoza</b>   6 stuks   | € 7,75                     |
| kip   groenten   teriyakisaus  |                            |
| <b>Borrelgarnituur "klassieker"</b>   6-12 stuks   | € 7,50 - €15,00            |
| rundvlees bitterbal & loempia van oude kaas  |                            |
| <b>Borrelgarnituur "vlees"</b>   6-12 stuks  | € 8,75 - €17,50            |
| bitterbal van rendang & serranoham croquetje   |                            |
| <b>Borrelgarnituur "vega"</b>   6-12 stuks <input type="checkbox"/>                                      | € 8,75 - €17,50            |
| bitterbal Thaise groene curry & truffelcroquetje   |                            |
| <b>Bitterbal "vegan"</b>   6 stuks <input type="checkbox"/>  | € 8,50                     |

# KIDS



|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Broodje aap</b>   volkoren afgebakken broodje<br>jam   pindakaas   kaas   nutella    | € 5,50          |
| <b>Broodje aap</b>   volkoren afgebakken broodje<br>hagelslag van Madame Hagel          | € 6,75          |
| <b>Tosti</b>   kaas   ham & kaas  | € 5,75 - € 6,25 |
| <b>Crudité</b>   komkommer   paprika   tomaat   | € 4,00          |
| <b>Ham &amp; Meloen</b>   | € 7,00          |
| <b>Flammkuchen 'Margarita'</b> <input type="checkbox"/>                                 | € 10,00         |
| <b>Pannenkoek naturel</b>   | € 8,00          |
| <b>Pannenkoek appel of kaas</b>   | € 9,25          |
| <b>Pannenkoek hagelslag van Madame Hagel</b>  | € 9,50          |
| <b>Pasta Bolognese</b>  | € 9,00          |
| <b>Broodje hamburger met frietjes,<br/>huisgemaakte appelcompote &amp; mini crudité</b> | € 12,50         |
| <b>Fish &amp; chips met huisgemaakte appelcompote<br/>&amp; mini crudité</b>            | € 12,50         |
| <b>Coupe ijs met slagroom</b>   1 of 2 bolletje(s)<br>vanille   chocolade   aardbei     | € 3,00-€6,00    |
| <b>IJsje</b> perenijsje   | € 2,00          |
| watermeloenijsje  | € 2,75          |
| raketje   | € 2,25          |
| <b>Babyccino</b>  | € 1,75          |
| <b>Oreo Donut</b>   | € 4,00          |
| <b>Kinder smoothie</b><br>bosvruchten, banaan, appel, yoghurt                           | € 5,00          |

# DESSERT



|   |         |
|---|---------|
| <b>Koffie Speciaal</b> Irish   Italian   French   Spanish   | € 8,75  |
| <b>Friandises (3 stuks)</b>   | € 4,25  |
| <b>Appelcrumbletaart</b> uit de oven  | € 6,00  |
| <b>Taart van het seizoen</b>   Bakkerij Holtkamp  | € 6,00  |
| <b>Citroen meringuetaart</b>  | € 5,75  |
| <b>Chocolade kokostaart</b>   Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                  | € 6,75  |
| <b>Kaasplankje</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <i>menu +€2,00</i>                       | € 12,00 |
| Oudwijker kazen (Fiore, truffel geitenkaas, oude kaas en Colosso)   mini krentenbol   chutney van het seizoen |         |
| <b>Bitterkoekjes trifle</b>   | € 9,50  |
| mascarpone   amaretto   kaneel   bitterkoekjes  |         |
| <i>Suggestie dessertwijn: Madeira</i>   | € 6,50  |
| <b>Affogato met Tiramisu</b>  | € 9,50  |
| lange vingers   stoofpeer   vanille ijs   chocolade   espresso  |         |
| <i>Suggestie dessertwijn: Bacca d'oro passito</i>   | € 6,75  |
| <i>Fondo Antico, Sicilia, Italië</i><br><i>laat geoogste druiven   sinaasappelbloesem   citrusfruit</i>       |         |
| <b>Crème brûlée</b> <input type="checkbox"/>  | € 9,25  |
| koffie   kardamon   kaneelijs   |         |
| <i>Suggestie dessertwijn: Muscadelle Semillon Sauvignon Bl.</i>   | € 6,25  |
| <i>Monbazillac Cuvée des Anges, Bergerac, Frankrijk</i><br><i>geconfijt fruit   kruiden   mooie zuren</i>     |         |

mogelijk

glutenvrij

melkvrij

vegetarisch

vegan