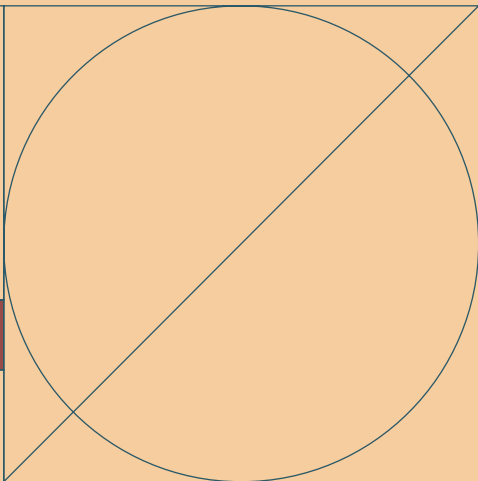


[hy·gge]

{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 € 7,50
- Yoghurt granola & vers fruit € 7,50
volle boerenyoghurt | granola | seizoensfruit | coulis
- Croissant uit de oven | naturel € 3,00
boter & jam | ham & kaas € 4,00 | € 4,75
gerookte zalm & roomkaas € 7,75
- Croissant uit de oven | Madam Hagel € 5,00
- Pie uit de oven | kip & champignons € 8,50
- Bagel | Madam Hagel keuze uit: € 7,25
hagelmix met verschillende smaken

ZOET



- Warme appeltaart | 'Ouwe taart' uit de oven € 6,00
- Taart van het seizoen | Bakkerij Holtkamp € 6,25
- Citroen meringuetaart | Bakkerij Dudok € 6,00
- Cheesecake mango yuzu | Rose&Vanilla € 6,75
- Chocolate chip cookie € 3,25
- Oreo donut (kinderen) € 4,25
- High tea € 28,25
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



- Bisque € 10,75
strandkrabjetjes | rivierkreeftstaartjes | gebakken heilbot | focaccia
- Pompoensoep op Marokkaanse wijze € 9,00
pompoen | ras el hanout | kokosroom | naanbrood |
- Supplement gamba's + € 4,00
- Salade gerookte makreel € 14,25
sla | appel | komkommer | rode ui | cherry tomaat | yoghurtdressing | gegroosterde breadbeans | croutons
- 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 € 11,00
Pomodori tomaat | geroosterde pitten | basilicum
- Carpaccio € 12,75
diamanthaas | cherry tomaatjes | geroosterde pitten | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise
- Huisgemaakte tonijnsalade € 11,00
tonijn | rode ui | kappertjes | augurk | appel
- Gerookte zalm € 13,00
avocado crème | roomkaas | wasabi mayonaise | wasabinootjes
- Flatbread huisgemaakte falafel € 12,00
kikkererwten | tomaat | tzatziki kokosyoghurt
- Flatbread Oosterse beef € 13,00
taugé | kastanje champignon | paksoi | wasabi mayo | sesam
- Ambachtelijke croquetten op zuurdesembrood
2 Holtkamp oude kaas croquetten | kerriemayo € 14,50
2 draadjesvlees croquetten | mosterdmayo € 13,50
- 12uurtje van Hygge € 14,75
kleine salade | Marokkaanse pompoensoep | croquetje op brood
Keuze uit: oude kaas croquet OF rundvlees croquet
- Flammkuchen € 13,50
crème fraîche | groene asperges | serranoham | rode ui | hazelnoten | tomaat | Parmezaanse kaas *vegetarisch* € 11,00
- Brioche pulled pork € 12,50
rode ui | paprika | huisgemaakte coleslaw | bbq-saus
- Club Hygge Gerookte Zalm € 14,50
sla | tomaat | komkommer | truffel eiersalade | groentenchips
- Club Hygge Spianata Romana € 14,25
aubergine | venkel | little gem | truffelmayonaise | groentenchips
Club met huisgemaakte friet ipv groentenchips + € 1,00

EI

vanaf 11:45



- Uitsmijter op zuurdesembrood;
- Uitsmijter caprese Hollandse buffelmozzarella € 12,00
- Uitsmijter serrano ham & Oudwijker kaas € 13,00
- Uitsmijter carpaccio met truffelmayonaise & Parmazaanse kaas € 13,25
- Uitsmijter gerookte zalm € 14,00

mogelijk

glutenvrij

melkvrij

vegetarisch

vegan

Heeft u een allergie? Meld het ons!

DINER



In het kader van verspilling en duurzaamheid heeft onze chefkok de hoofdgerechten licht gegeraard, breid je gerecht uit met een side dish naar keuze.

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 € 34,25

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

4 GANGEN MENU € 39,75

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

Brood & dip vn € 6,25
gegrild flatbread | tomaten - limoen boter

KOUDE / VOORGERECHTEN

Burrata v* g* € 11,75
gepofte & zongedroogde tomaatjes | bramen | balsamico basilicum | Spianata Romana | focaccia *vegetarisch* € 11,00

Vegetarische "steak" tartaar v g vn* € 11,50
tomaat | aubergine | kappertjes | olijven | mosterd | gebakken kwartelei | mierikswortel crème

Japanees carpaccio m € 12,50
diamanthaas | mierikswortel dressing | mizuna | wortel | japanse rijst | sesamzaadjes

Steak tartaar Aziatische wijze m € 12,50
gemarineerde runderhaas | kruiden | sesamzaadjes | mizuna | gebakken kwartelei | wasabimayonaise | papadum

Blini gerookte pieterman € 11,50
crème van guacamole & roomkaas | rivierkreeftstaartjes | rode ui (pieterman = Europese witvis stevig & delicaat)

Crispy Tuna g* € 12,50
krokante filodeeg | tonijn tataki | zalm tartare | sesamdressing | zoet-zure groentjes | wasabi crunch

WARME / HOOFDGERECHTEN

Maleisische sateh g* m € 20,00
gegrilde kipdijfilet | Maleisische kruiden marinade | frietjes
huisgemaakte satehsaus | zoet-zure komkommer | taugé

Heilbot g € 21,00
bimi | bloemkool | aardappelgratin | saus van geroosterde paprika

Short rib *menu + € 2,75* € 24,75
rundvlees | seizoens groentjes | polenta | geroosterde sjalotjes | saus van rode wijn

Stoof van het seizoen m vn* € 19,25
seizoensgebonden vlees & groentjes | speciaalbier | huisgemaakte frietjes

Bloemkool v vn* € 18,25
ras el hanout | parelcouscous | kikkererwten | paprika | hazelnoten | kokosyoghurt | Parmezaanse kaas

Runder ravioli met truffel € 21,00
Iberico wang | paddenstoelen | geroosterde groentjes | truffelsaus | gepofte tomaat | focaccia

Risotto g* v* € 21,00
Keuze uit: gegrilde halloumi OF gebakken gamba's
saffraan | limoen | seizoensgroenten | gepofte tomaat | kletskop van Parmezaanse kaas / papadum

Mosselen Aziatische wijze g* m *menu + € 2,75* € 24,75
kokosmelk | kurkuma | paksoi | rode peper | koriander | geserveerd met frietjes en salade

Black Angus burger *menu + € 4,00* € 19,75
Black Angus burger | Mexican style | huisgemaakte friet | salade

Vega burger *menu + € 4,00* € 19,75
avocado burger | Mexican style | huisgemaakte friet | salade

Vegan tortello € 19,50
doperwten | sjalotjes | paddenstoelen | pompoen

Stoof van jackfruit € 19,25
jackfruit | seizoensgroenten | wijn | roseval uit de oven

SOEP / SALADE



Bisque € 10,75
strandkrabbetjes | rivierkreeftstaartjes | gebakken heilbot | focaccia

Pompoensoep op Marokkaanse wijze v vn* € 9,00
pompoen | ras el hanout | kokosroom | naanbrood | harissamayo
Supplement gamba's + € 4,00

Salade gerookte makreel g* € 14,25
sla | appel | komkommer | rode ui | cherry tomaat | yoghurt dressing | geroosterde broadbeans | croutons

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

SIDE DISH



Kleine Aziatische kool salade g vn* € 5,75
witte & rode kool | rozijnen | cashewnoot | kerriedressing

Kleine Caesar salade halloumi v g* € 5,75

Geroosterde groentjes van de markt g m v € 5,75

Huisgemaakte frietjes in de schil m v € 3,25 | € 5,00

Huisgemaakte frietjes, Parmezaanse kaas v & truffelmayonaise € 6,75

Zoete aardappel frietjes met srirachamayo g* € 6,50
truffelmayonaise € 1,50

* mogelijk

g glutenvrij

m melkvrij

v vegetarisch

vn vegan

BORREL



Brood & dip vn g*	€ 6,25
gegrild flatbread tomaten-limoen boter	
Groentechips & sriracha dip v g	€ 5,00
Gemengde luxe noten v	€ 4,25
Nacho's g	€ 12,00
pulled pork guacamole saus cheddar sour cream	
vegetarisch	€ 11,00
Flammkuchen	€ 11,75
crème fraîche groene asperges serranoham rode ui tomaat hazelnoot Parmezaanse kaas	vegetarisch € 9,75
Gyoza 6 stuks	€ 8,25
kip groenten teriyakisaus	
Borrelgarnituur "klassieker" 6-12 stuks	€ 8,00 - € 16,00
rundvlees bitterbal & loempia van oude kaas	
Borrelgarnituur "vlees" 6-12 stuks	€ 9,00 - € 18,00
bitterbal van rendang & serranoham croquetje	
Borrelgarnituur "vega" 6-12 stuks v	€ 9,00 - € 18,00
bitterbal Thaise groene curry & truffelcroquetje	
Bitterbal "vegan" 6 stuks vn	€ 8,75

DESSERT



Koffie Speciaal Irish Italian French Spanish	€ 9,00
Friandises (3 stuks)	€ 4,75
Warme appeltaart 'Ouwe taart' uit de oven	€ 6,25
Taart van het seizoen Bakkerij Holtkamp	€ 6,25
Citroen meringuetaart Bakkerij Dudok	€ 6,00
Cheesecake mango yuzu Rose&Vanilla vegan g	€ 6,75
Kaasplankje g*	menu +€2,00 € 12,25
Oudwijker kazen (Fiore, truffel geitenkaas, oude kaas en Colosso) brioche broodje chutney van het seizoen	
Suggestie dessertwijn: Pommeau Vieux	€ 7,00
Guy le Lay, Des Menhirs Bretagne, Frankrijk 8 jaar oude dubbelgestookte Bretonse appel brandy romig	
Ananas trifle g	€ 9,50
mascarpone ananas sereh rode peper amandel	
Suggestie dessertwijn: Muscadelle Semillon Sauvignon Bl.	€ 6,75
Affogato met Tiramisu	€ 9,50
lange vingers limoncello vanille-ijs chocolade espresso	
Suggestie dessertwijn: Limoncello	€ 5,75
Crème brûlée g	€ 9,25
vanille kardemon lychee-ijs amandel	
Suggestie dessertwijn: Muscadelle Semillon Sauvignon Bl.	€ 6,75
Monbazillac Cuvée des Anges, Bergerac, Frankrijk geconfijt fruit kruiden mooie zuren	

KIDS



Brioche Broodje jam pindakaas kaas nutella	€ 5,50
hagelslag van Madame Hagel	€ 6,75
Brioche Broodje kroket draadjesvlees	€ 6,25
Brioche Broodje gebakken ei kaas	€ 6,25 - € 6,50
Tosti kaas ham & kaas	€ 6,00 - € 6,50
Crudité komkommer paprika tomaat	€ 4,25
Coburgerham & meloen	€ 7,00
Flammkuchen 'Margarita' [pizza] v	€ 11,00
Pannenkoek naturel	€ 8,75
Pannenkoek appel of kaas	€ 9,50
Pannenkoek hagelslag van Madame Hagel	€ 9,75
Pasta Bolognese	€ 9,75
Broodje hamburger met frietjes, huisgemaakte appelcompote & mini crudité	€ 12,75
Fish & chips met huisgemaakte appelcompote & mini crudité	€ 12,75
Coupe ijs met slagroom 1 of 2 bolletje(s)	€ 3,50-€7,00
vanille chocolade aardbei	
IJsje perenijsje	€ 2,25
watermeloenijsje	€ 3,25
raketje	€ 2,50
Babyccino	€ 1,75
Oreo Donut	€ 4,25
Kinder smoothie	€ 5,25
bosvruchten, banaan, appel, yoghurt	

* mogelijk

g glutenvrij

m melkvrij

v vegetarisch

vn vegan