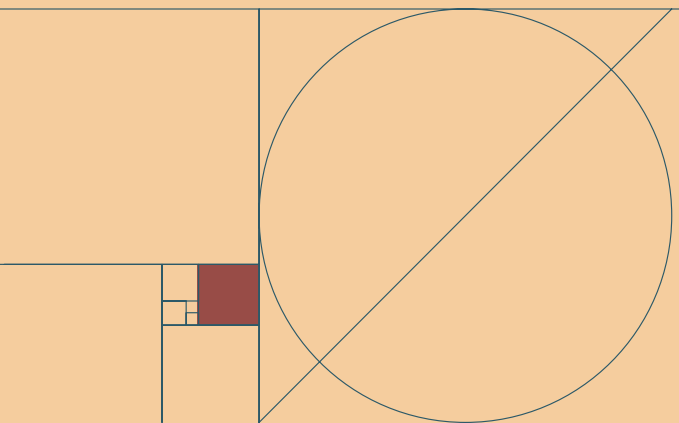
[hy·gge]

{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.



BRUNCH vanaf 10:45

Mimosa | Cava & verse jus d'orange € 7,75

Yoghurt, granola & vers fruit [v] € 7,75
Supplement hagelslag Madam Hagel + € 2,00

Croissant uit de oven | naturel € 3,50
boter & jam | Serranoham & kaas € 4,25 | € 5,75
gerookte zalm & roomkaas € 8,00

Croissant uit de oven | hagelslag van Madam Hagel € 6,00

Pie uit de oven | kip & paddenstoelen € 8,50

Broodje | hagelslag van Madam Hagel € 7,25

Weekend Brunch (10:45 - 12:00 uur) € 15,00
croissant met roomboter & jam | mini brioche carpaccio
kleine boeren yoghurt, granola & vers fruit
Mimosa met verse jus d'orange *+ € 2,50*

ZOET

Warme appeltaart | 'Ouwe taart' uit de oven € 6,25

Taart van het seizoen | Bakkerij Holtkamp € 6,50

Citroen meringuetaart | Bakkerij Dudok € 6,25

Cheesecake mango yuzu | Rose&Vanilla [vn] [g] [m] € 7,25

Chocolate chip cookie € 3,75

Churros | Kaneelsuiker & choco dip € 4,75

Nijntje Worteltaartje | Rose&Vanilla [vn] [g] [m] € 5,35

High tea *voorafgaand reserveren* € 29,25

SOEP / SALADE

Velouté geroosterde maïs & chili [g] [v*] € 10,75
gebakken gamba's | venkel | sinaasappel | koriander olie

Pompoensoep op Indonesische wijze [v] [vn*] € 9,00
gele curry | kokosroom | sereh | gember | katjang pedis | flatbread

Supplement gamba's + € 3,50

Salade van jonge spinazie [g] [m*] €14,25
groene asperges | aardbei | jonge spinazie | rucola
pistachenootjes | geitenkaas | vlierbloesem vinaigrette

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

LUNCH vanaf 11:45

Broodkeuze:
Witte ciabatta ***of*** bruine Harvest Céréales (Carl Siegert)
Glutenvrij broodje + € 1,25

Caprese van Hollandse buffelmozzarella [v] [g] € 11,75
Pomodori tomaat | pesto | balsamicodressing

Carpaccio [g] [m*] € 13,50
diamanthaas | cherrytomaatjes | geroosterde pitten |
Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Huisgemaakte tonijnsalade [g] [m] € 11,75
tonijn | rode ui | gefrituurde kappertjes | augurk | appel

Gerookte zalm [g*] [m*] € 13,75
wasabi-roomkaas | rode ui | komkommer | katjang pedis crunch

Flatbread huisgemaakte falafel [vn] [m] [g*] € 12,50
kikkererwten | tomaat | ras el hanout-kool | rozijnen | tzatziki
kokosyoghurt | pistache crunch

Flatbread Oosterse beef [m] € 13,50
taugé | kastanjechampignons | paksoi | wasabimayo | sesam

Ambachtelijke croquetten op zuurdesembrood:
2 Holtkamp oude kaas croquetten | kerriemayo € 14,75
2 draadjesvlees croquetten | mosterdmayo € 14,50

12uurtje van Hygge € 15,75
croquet op brood | Indonesische pompoensoep | groene salade
***Keuze uit**: oude kaas croquet **OF** draadjesvlees croquet*

Flammkuchen € 11,75
crème fraîche | paprika | bosui | rode ui | feta | courgetti |
Parmezaanse kaas | hazelnootjes
***extra topping**: gerookte zalm + € 3,00 / serranoham + € 2,00*

Brioche pulled chicken € 13,00
harissa | Marokkaanse kruiden | kool | komkommer

Club Hygge Gerookte Zalm € 15,00
tomaat | komkommer | ei | limoen kappertjesmayonaise |
spinazie | rode ui | rettich |

Club Hygge Vitello € 15,00
kalfsvlees | tomaat | komkommer | ei | limoen kappertjesmayo
Club met huisgemaakte friet ipv groentenchips + € 1,00

Uitsmijter op zuurdesembrood met:
Caprese buffelmozzarella & tomaat [v] € 13,25
Serrano ham & Oudwijker kaas € 13,50
Carpaccio, truffelmayo & Parmezaanse kaas € 13,75
Gerookte zalm [m] € 14,75

ROSE& VANILLA

Daphne, de eigenaar van een glutenvrije biologische bakkerij in Utrecht. Elke dag maakt zij heerlijke cakes en taarten waarvan meer mensen kunnen genieten, want rose&vanilla is gluten- en lactosevrij.

[g] glutenvrij [m] melkvrij [v] vegetarisch [vn] vegan [*] mogelijk

DINER

In het kader van verspilling en duurzaamheid heeft onze chefkok de hoofdgerechten licht gegarneerd, 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 **€ 35,75**
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] [g*] € 6,75
gegrild flatbread | Argentijnse kruiden boter

KOUDE / VOORGERECHTEN

Aubergine [v] [g*] € 12,00
gerookte aubergine | buffelmozzarella | erwt-munt-feta pesto | Pecorino | balsamico-framboos dressing | focaccia

Carpaccio van koolrabi [v] [g] [vn*] € 12,00
koolrabi | Granny Smith | Manchego met chili | gazpacho van komkommer & dille | gepofte wilde rijst

Asian vitello [g*] [m] € 12,75
kalfsrosbief met Szechuanpeper | gel van ponzu | furikake komkommer | rettich | risotto met oosterse specerijen

Steak tartaar [m] € 12,75
gemarineerde runderhaas | kruiden | sesamzaadjes | mizuna | gebakken kwartelei | wasabimayonaise | papadum

Ceviche [m] [g] € 12,00
zeebaars | passievrucht | mango | limoen-gember dressing rode ui | chips van truffelaardappel

Ocean Duo [g*] [m] € 13,00
huisgepekelde zalm | tonijn tataki | edamame boontjes | gemarineerde zilveruitjes | katjang pedis crunch

WARME / HOOFDGERECHTEN

Maleisische sateh [g*] [m] € 21,50
gegrilde kipdijfilet | Maleisische kruiden marinade | frietjes huisgemaakte satehsaus | zoet-zure komkommer | taugé

Gerookte zalm [g] € 22,00
mousseline van doperwt & munt | sugar snaps | gepofte tomaat | gemarineerde zilveruitjes | witte wijnsaus

Argentijnse Sukade [g] [m*] € 22,50
rundvlees | aardappel gratin | huisgemaakte chimichurri | groene asperge | mais | gepofte tomaat

Stoof van het seizoen [m] [vn*] € 21,50
seizoensgebonden vlees & groentjes | speciaalbier | frietje | kleine salade

Venkel [vn] € 21,25
sous vide gegaarde venkel in sinaasappel | puree van zoete aardappel pompoen & gember | sugar snaps | geroosterde pecannoten

Scampi Ravioli € 22,00
scampi's | limoen-salie saus | courgetti | zeekraal geroosterde pompoenpitten | gepofte tomaat | focaccia

Risotto met Halloumi [g] [v] [m*] [vn*] € 21,50
saffraan | gegrilde halloumi | crème fraîche | zeekraal | doperwt | groene asperge | gepofte tomaat | focaccia

Hamburger [v*] € 22,00
seizoensgebonden burger | seizoensgebonden topping | frietje | salade

SIDE DISH

Kleine Caesar salade [v] [g*] € 5,75
ei | komkommer | halloumi | croutons | nicoise dressing

Kleine groene salade [v] [g*] € 5,75
groene asperge | aardbei | spinazie | vlierbloesem vinaigrette

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

Huisgemaakte frietjes in de schil [m] [v] €3,50 | € 5,25

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

Zoete aardappel frietjes met srirachamayo [g*] € 6,75

truffelmayonaise € 1,50

SOEP / SALADE

Velouté geroosterde maïs & chili [g] [v*] € 10,75
gebakken gamba's | venkel | sinaasappel | koriander olie

Pompoensoep op Indonesische wijze [v] [vn*] € 9,00
gele curry | kokosroom | sereh | gember | katjang pedis | flatbread

Supplement gamba's + € 3,50

Salade van jonge spinazie [g] [m*] [v] €14,25
groene asperges | aardbei | jonge spinazie | rucola pistachenootjes | geitenkaas | vlierbloesem vinaigrette

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

[g] glutenvrij [m] melkvrij [v] vegetarisch [vn] vegan [*] mogelijk
Heeft u een allergie? Meld het ons!

BORREL

Brood & dip [vn] [g*] € 6,75
gegrild flatbread | Argentijnse kruiden boter

Groentenchips & sriracha dip [g] [v] [m] € 5,00

Gemengde luxe noten [v] [m] € 4,25

Nacho's [g] € 12,75
pulled chicken | guacamole saus | cheddar | sour cream
vegetarisch € 11,50

Flammkuchen € 11,50
crème fraîche | paprika | bosui | rode ui | feta | courgetti | Parmezaanse kaas | hazelnootjes
***extra topping**: gerookte zalm + € 3,00 / serranoham + € 2,00*

Gyoza | 6 stuks € 9,00
kip | groenten | teriyakisaus

Borrelgarnituur "klassieker" | 6-12 stuks € 8,75 - €17,50
draadjesvlees bitterbal & loempia van oude kaas

Borrelgarnituur "vlees" | 6-12 stuks € 9,75 - €19,50
bitterbal van rendang & serranoham croquetje

Borrelgarnituur "vega" | 6-12 stuks [v] € 9,75 - €19,50
bitterbal Thaise groene curry & truffelcroquetje

Bitterbal "vegan" | 6 stuks [vn] € 9,50

DESSERT

Koffie Speciaal Irish | Italian | French | Spanish € 9,25

Friandises (3 stuks) € 5,00

Warme appeltaart | 'Ouwe taart' uit de oven € 6,25

Taart van het seizoen | Bakkerij Holtkamp € 6,50

Citroen meringuetaart | Bakkerij Dudok € 6,25

Cheesecake mango yuzu | Rose&Vanilla [vn] [g] [m] € 7,25

Kaasplankje [g*] *menu + €2,00* € 12,50
Oudwijker kazen (Fiore, truffel geitenkaas, oude kaas en Colosso) | rozijnenbroodje | chutney van het seizoen

dessertwijn: Pommeau Vieux € 7,25
8 jaar oude dubbelgestookte Bretonse appel, brandy & romig

Arretje deluxe € 9,50
witte arretjescake | abrikoos | pure chocolade mousse | Licor 43 | kersen yoghurt ijs

dessertwijn: Domaine Cady, Chenin blanc € 7,00
smaken van peer, perzik, mirabellen en frisse zuren

Affogato met Tiramisu € 9,50
lange vingers | citroen | Limoncello | vanille ijs | chocolade | espresso

dessertwijn: Vigneti Massa, Moscato (mousserend) € 7,25
smaken van perzik, karamel, lychee, passievrucht

Crème brûlée [g] € 9,25
lavendel | limoen | frambozen ijs

dessertwijn: Muscadelle Semillon Monbazillac € 7,00
smaken van geconfijt fruit, kruiden, mooie zuren

KIDS

Brioche broodje | jam | pindakaas | kaas | nutella € 5,75
hagelslag van Madame Hagel € 7,00

Brioche broodje kroket | draadjesvlees € 6,50

Brioche broodje gebakken ei | kaas € 6,25 - € 6,50

Tosti | kaas | ham & kaas € 6,00 - € 6,50

Crudité | komkommer | paprika | tomaat € 4,25

Flammkuchen 'Margarita' [pizza] [v] € 11,25

Poffertjes 6-12 stuks [v] € 6,00 - € 11,75

Pannenkoek naturel [v] € 9,00

Pannenkoek appel of kaas [v] € 9,75

Pannenkoek hagelslag van Madame Hagel [v] € 10,00

Pasta Bolognese [m] € 10,00

Broodje hamburger met frietjes, [g*] [m*] € 13,00
huisgemaakte appelcompote & mini crudité
***extra topping**: kaas + € 0,50*

Fish & chips met huisgemaakte appelcompote & mini crudité € 13,00

Krokante kip met frietjes € 13,00
huisgemaakte appelcompote & mini crudité

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
cornetto aardbei & witte chocolade € 3,50

Churros | kaneelsuiker & choco dip € 4,75

Nijntje Worteltaartje | Rose&Vanilla [vn] [g] [m] € 5,35

Babyccino € 1,75

Kinder smoothie € 5,75
bosvruchten, banaan, appel, yoghurt

OUDWIJKER

Unieke bergkazen volgens oeroud Italiaans recept in een compleet nieuw jasje. Met Nederlandse melk uit de weide van Cothen. Pure producten zonder toevoegingen. Natuurgerijpt. Met een rijke en eerlijke smaak. Gemaakt met zorg, geduld en toewijding. En met ambachtelijke vakmanschap. Van melk van gelukkige koeien. Zo van het land in de tobbe. In een eenvoudig productieproces met veel handwerk. Door makers met lol in het leven & liefde voor kaas.

[g] glutenvrij [m] melkvrij [v] vegetarisch [vn] vegan [*] mogelijk

Heeft u een allergie? Meld het ons!