

LUNCH TOT 15.00



Croissant bramenjam en/of roomboter	3,50
Hangover croissant cheddar tomaat bacon +1,50	4,50
Pompoenbrood stoofpeer pecan	6,00
Wisselende taartjes* zie krijtbord	
Çilbir (Turkse eieren) gepocheerd ei aleppoboter yoghurt desembrood	9,00
Broodje bataat* kikkererwt tahini ingelegde bloemkool	9,50
Biet & burrata biologisch desembrood dukkah braam	12,50
Schorseneersoep* gepofte knoflook boekweitcracker	7,00
Rundvleeskroketten biologisch desembrood mosterdmayonaise	11,00
Oesterzwamkroketten* gekweekt op eigen koffiedik biologisch desembrood mosterdmayonaise	11,00
12-uurtje* kroket naar keuze biologisch desembrood salade soep	12,50
Quiche van de maand zie krijtbord groene salade	14,50
Boerenfriet* basilicummayonaise	4,50

BORREL VANAF 15.00



TOT LAATSTE RONDE BAR

Oesterzwambitterballen* gekweekt op eigen koffiedik mosterd 4 stuks	5,00
Rundvleesbitterballen mosterd 4 stuks	5,00
Mozzarellasticks chilisaus 4 stuks	5,00
Arancini aioli 4 stuks	5,00
Boerenfriet* basilicummayonaise	4,50
Italiaanse olijven* huisgemaard	4,00
Verse notenmix*	4,00

TOT LAATSTE RONDE KEUKEN

Broodplankje* aioli roomboter chimichurri	6,00
Geroosterde biet verse geitenkaas dukkah braam	8,00
Eendenrilletes biologische desembrood huispickle	9,50
Pilchard sardines biologische desembrood peperjam extra brood + 1,00	8,00
Kaasplank notenbrood pompoenchutney keuze uit: wit / rood / geit / hard / blauw	
3 kazen	10,00
4 kazen	12,50
5 kazen	15,00

* optioneel vegan, graag doorgeven aan de bediening

DINER VANAF 17.00



VOORAF

Broodplankje* aioli roomboter chimichurri	6,00
Schorseneersoep* gepofte knoflook boekweitcracker	7,00
Geroosterde biet verse geitenkaas dukkah braam	8,00
Eendenrilletes biologische desembrood huispickle	9,50
Pilchard sardines biologische desembrood peperjam extra brood + 1,00	8,00

HOOFD

Gnocchi* cavolo nero spinazie walnoot gepofte tomaat burrata + 5,00	17,00
Paddenstoel bourguignon krokante polenta rode kool	19,50
Kabeljauw amandel roseval venkel Noilly Prat	22,00
Gebraden kippenbout kip-patat-appelmoes little gem	21,50
Quiche van de maand zie krijtbord groene salade	14,50
Boerenfriet* basilicummayonaise	4,50
Groene salade* crouton tomaat venkel	4,00
Geroosterde bospeen* chimichurri	5,00

DESSERT

Affogato roomijs espresso	5,00
Sgroppino* prosecco wodka citroensorbet	7,00
Pompoenbrood stoofpeer pecan	6,00
Kaasplank notenbrood pompoenchutney keuze uit: wit / rood / geit / hard / blauw	
3kazen	10,00
4kazen	12,50
5kazen	15,00
Wisselende taartjes* zie krijtbord	

* optioneel vegan, graag doorgeven aan de bediening



PROEF

Geen poespas, maar gewoonweg heerlijk eten en drinken op een plek waar muziek, gezelligheid en duurzaamheid centraal staan. Met aandacht voor het seizoen samengesteld en met liefde klaargemaakt. Wij werken samen met lokale leveranciers en al het vlees dat wij serveren is biologisch.

Heb je allergieën of dieetwensen?
Laat het ons weten, wij denken graag met je mee!

Wij werken onder andere samen met:
Gerrit Takke | De Veldkeuken | Fungi Factory | Fish Tales MSC |
Besselings' Deli | Horesca Lieferink



PROEF



LUISTER



UTRECHT