

HET GEGEVEN PAARD

DINERKAART



SEE OUR OTHER MENUS



DIEETWENSEN/ALLERGIEËN?
ONZE MEDEWERKERS
HELPEN GRAAG

LUNCH VAN 11.30 UUR
TOT 15.30 UUR

Landbrood (wit of bruin)

Carpaccio van Weiderund € 12,75

parmezaan • pittenmix • balsamico mayonaise • rucola
olijfolie • zongedroogde tomaat

Tonijnsalade € 10,50

gefrituurde kappertjes • zoetzure rode ui • rucola • ei
komkommer

Geitenkaas € 12,50

gekarameliseerde walnoten • honing-mosterddressing
little gem • zongedroogde tomaat • appel

Tempeh & Tofu € 10,50

little gem • paprika • taugé • sriracha mayonaise
sojadressing

Grill panini

Beenham € 11,75

Utrechtse Oudegracht kaas • grove mosterd • paprika

Mozzarella € 11,75

tomaat • basilicum • pesto

Warm

12-uurtje • Vlees € 14,50

kalfsvleeskroket • sandwich carpaccio • paprikasoep
keuze uit wit/bruin brood

12-uurtje € 14,50

vegankroket • sandwich tempeh/tofu • paprikasoep
keuze uit wit/bruin brood

Kalfskroketten € 11,50

keuze uit wit/bruin brood of friet

Vegankroketten € 11,50

keuze uit wit/bruin brood of friet

Eitje

Uitsmijter Naturel € 10,50

Topping naar keuze p.s. € 0,75

ham / kaas / spek / tomaat

keuze uit wit/bruin brood

Glutenvrij brood € 1,50

DINER VAN 17.00 UUR
TOT 21.00 UUR

Voorgerechten

Gravad Lax € 12,50

gemarineerde gerookte zalm • zoetzure venkel
gefrituurde kappertjes • rucola • gepofte knoflook mayonaise

Wijnsuggestie: Chardonnay, Diepe Gronde

Carpaccio van Weiderund € 12,50

parmezaan • pittenmix • rucola • olijfolie
zongedroogde tomaat • balsamico mayonaise

Wijnsuggestie: Pinot Noir, Miguel Torres

Vitello tonnato € 12,75

kalfsvlees • tonijnsaus • gefrituurde kappertjes • rucola
olijfolie

Hoofdgerechten

Wijnsuggestie: Syrah, Croix d'Or

Biefstuk spies € 24,75

groene peper saus • gepofte aardappel • crème fraîche
lente ui • maïskolf

Wijnsuggestie: Malbec, La Linda

Gamba spies € 24,75

Chimichurri • gepofte aardappel • crème fraîche
lente ui • maïskolf

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc, Marques de Riscal

Mediterrane mushrooms € 23,75

paddenstoelen • kikkererwten • jackfruit
geroosterde groenten • bulgur • noten • dadel

Wijnsuggestie: Viognier, Baron Philippe de Rothschild

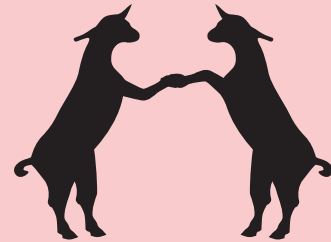
Nagerechten

Tiramisu € 8,50

patisserie Rose & Vanilla

Omelet Sibérienne € 8,50

ijstaartje met meringue



BITES TO SHARE

VAN 11.30 UUR
TOT 23.00 UUR

Broodplateau € 7,50

tomatentapenade • hummus

Notenmix van de Notenfabriek € 4,50

Utrechtse Oudegracht kaas € 8,00

mosterd • appelstroop

Gemarineerde olijven € 6,50

rode peper • knoflook • ui

Crudité van groenten € 8,50

hummus • yoghurt dip • flatbread

Tempura bloemkool € 5,75

sriracha mayonaise

Parmezaan friet € 6,75

truffelmayonaise

Nachos classic € 10,50

cheddar • tomaat • rode ui • maïssalsa • crème fraîche
avocadodip

Crispy Chicken € 10,50

bosui • peterselie • sesam mayonaise

Gemengd bittergarnituur (12 stuks) € 12,50

chilisaus • mosterd

Oma Bobs rundvlees bitterballen 8 stuks € 9,75

mosterd

Oma Bobs vegan bitterballen 8 stuks € 9,75

mosterd

Kaasstengels 8 stuks € 9,75

chilisaus

Mini loempia's 8 stuks € 9,75

chilisaus

ALL DAY MENU VAN 11.30 UUR
TOT 21.00 UUR

Soep en Salade

Gepofte paprika soep € 7,50

tomaat • vegan feta • basilicumolie • croutons • brood

Oosterse salade € 17,50

tempeh • tofu • paprika • taugé • sriracha mayonaise
koriander • sojadressing

Geitenkaas salade € 15,75

gekarameliseerde walnoten • bacon • zongedroogde tomaat
appel • honing-mosterddressing

Caesar salade € 15,75

kippendij tempura • croûtons • parmezaan • ansjovis
little gem • ei • caesardressing

Warm Plates

Kipdijsté € 19,50

kokos-pindasaus • kimchi • atjar • seroendeng • cassave
friet

Fish & chips € 19,50

remoulade saus • koolsla

American Beef Burger € 19,50

brioche bun • spek • Utrechtse Oudegracht kaas
sjalottensalsa koolsla • tomaat • friet

Avocado Burger € 19,50

focaccia bun • zoetzure rode kool • little gem
sriracha mayonaise • guacamole • koolsla • tomaat • friet

vegetarisch kan vegetarisch veganistisch