MENU
LUNCH

LUNCHMENU
van de chef
2-gangen 34,50

Zoete aardappelfriet
Truffelmayonaise
6,50

Brood van onze Stadsbakker

Serranoham 15
kapperappeltjes, little gem sla & truffelcrème

Huisgerookte zalm 16
mierikswortel & krokante ui

Oesterzwamkroket 15
little gem sla en mosterdcrème

Huisgemaakte crunchy pindacrème 16
coleslaw, munt en geroosterde kikkererwten

Huisgemaakte salade & soep

BEST CHOICE

Salade vis vers van de afslag 16
Hollandse garnalen, paling, zalm & kerriecrème
plak desembrood supplement 1,-

Salade burrata 16
gepofte tomaat,serranoham, basilicumcrème
plak desembrood supplement 1,-

Salade linzen 15
gepofte krieltjes & aioli crème

Aardpeersoep 12
paddenstoel & desembrood

Romige kreeftenbisque 13
Hollandse garnalen & desembrood

Lekker voor bij de borrel

Serranoham 9
Nootjes & olijven 6
Oude Woerdenaar kaas met mosterd 7
Desembol met chef's kruidenboter 6,50
Cas & Kas bitterballen met chili mayonaise 6 st 8
Bourgondische bitterballen met mosterd 6 st 6,50
Rondje de Woerdenaar borrelplank v.a. 2p 24,50

Omdat wij met dagverse producten werken kan het zijn dat de gerechten afwijken met wat er vermeld is. Vermeld altijd uw allergieën en/of dieetwensen aan onze collega's.

MENU
DINER

Woerdens Wijnhuis
Wist u dat wij onze wijnen lokaal inkopen bij het Woerdens Wijnhuis?

Voorgerecht

Klassieke steak tartaar 16
warme brioche, ingelegd zuur & truffelcrème
Suelo Vivo Blanco, Garnacha & Moscatel - Spanje 8
Angus Triple - Bronckhorster Brouwerij 7,5

Paté van wild 16
cranberry & toast
Beau Chardonnay reserve-Pays D'oc Frankrijk 7
IJsselbock - Bronckhorster Brouwerij 7,5

Licht geschroeide tonijn 16
Crème piccalilly & cashew noten
Yemaya, Verdejo - Rueda Spanje 7
Hoptimist, DIPA - Bronckhorster Brouwerij 7,5

Huisgerookte zalm 16
Crème van mierikswortel & krokante ui
Muscadet Sèvre- Bourgogne de Melon Frankrijk 7
James Blond, Bronckhorster Brouwerij 7,5

Terrine van gegrilde groente 16
Crème basilicum & krokante kikkererwten
Populus, Sauvignon Gris - Limburg Nederland 9
Slimme Rhacker 2,5%, Bronckhorster brouwerij 6

Aardpeersoep 12,5
Paddenstoelen
Fort, Viognier - Donau Bulgarije 6,5
Slimme Rhacker 2,5%, Bronckhorster brouwerij 6

Klassieke kreeftenbisque v.d. chef 13
Hollandse garnalen
Solevari, reserve Feteasca Reala - Roemenië 6,5
Angus Triple - Bronckhorster brouwerij 7,5

Omdat wij met dagverse producten werken kan het zijn dat de gerechten afwijken met wat er vermeld is. Vermeld altijd uw allergieën en/of dieetwensen aan onze collega's.

MENU
DINER

Chef's keuze

Hét seizoensgerecht deze week
(dagprijs)

Rietvelder rund

De Rietvelder runderen worden op de boerderij geboren en daar ook grootgebracht.

Hoofdgerechten

Gebraden kalfslende Rietvelder kalf 28
Jus zwarte peper
Chateau Haut L'Abeille, Merlot - Frankrijk 9
Nightporter, Stout - Bronckhorster brouwerij 8,5

Krokante buikspek 27
Rode kool & jus mosterd
Feiticeira Tinto, Syrah & Touriga Nac. - Portugal 6,5
Nightporter, Stout - Bronckhorster brouwerij 7,5

Filet van boerderij-eend 26
Honingspecerijenlak & rozeval aardappel
Feiticeira Tinto, Syrah & Touriga Nac. - Portugal 6,5
Dubbelbock v.d. tap 6,5

Fjord kabeljauw 26
Lardo di Colonato & truffel beurre blanc
Ancora - Sangiovese - Puglia Italië 7
Hoptimist, DIPA - Bronckhorster brouwerij 7

Ravioli van pompoen 25
Sali-boter, hazelnoot & seizoensgroente
Yemaya - Verdejo - Spanje 7,5
Eigenweiss, Weizen - Bronckhorster brouwerij 7,5

Zacht gegaarde knolselderij 25
Paddenstoelen & pastinaak
Ancora Sangiovese - Puglia Italië 6
Dubbelbock v.d. tap 6,5

Omdat wij met dagverse producten werken kan het zijn dat de gerechten afwijken met wat er vermeld is. Vermeld altijd uw allergieën en/of dieetwensen aan onze collega's.

MENU
DINER

Vraag naar onze keuze in cocktails

Barrel aged bier

Bronckhorster brouwt regelmatig zogenoemde Barrel Aged bieren. Barrel Aged (BA) bieren rijpen enkele jaren in houten vaten in de brouwerij. BA bieren blijven lang goed en krijgen een speciale smaak door rijping op oude vaten.

Desserts

Kaasplankje Rondje Groene Hart 16
Appelstroop & notenbrood
🍷 Quinta do Pégo LBV Port - Portugal 8
🍺 Barrel aged - Bronckhorster brouwerij 9,5

Gepocheerde peer 12
vanilleroomijs, kaneelroom & amandelschaafsel
🍷 Le Botaniste fig. 5 Mucat a petit grain 7,5
🍺Barrel aged - Bronckhorster brouweri 9,5

Huisgemaakte semifredo 6,5
Vraag naar de smaak van deze week

Lekkers Vegan 6,5
Vraag naar de smaak van deze week

Ambachtelijke bonbons 3st. 8,5
Chocolatier Niels Verweij is een Woerdenaar in hart en nieren. Na een indrukwekkend verloop – tot nu toe – van zijn carrière strijkt hij neer in ons prachtige Woerden. Maar niet voordat hij zijn vleugels heeft gespreid en het vak heeft uitgeoefend en geleerd van gerenommeerde chocolatiers en patissiers over de hele wereld.

In 2020 wint hij de prijs voor 'Beste Bonbon van Nederland' met zijn Sumi.

Barrel aged speciaal bier & kaas 16
Vraag naar de barrel aged van dit moment!

Omdat wij met dagverse producten werken kan het zijn dat de gerechten afwijken met wat er vermeld is. Vermeld altijd uw allergieën en/of dieetwensen aan onze collega's.