




# Lunchkaart

## Brood van de stadsbakker

- Hollandse garnalen kroketten met kropsla en citroen mayonaise 12
- In de binnentuin gerookte zalm met kappertjes, rode ui en mierikswortel 9
- Gerookte ribeye dun gesneden met groene asperges en bacilicum 9
-  - Avocado met tomaat en olijven salsa, hummus en tabasco crème 8



## Salade en Soep

- Salade vis vers van de afslag met paling, garnaal en zalm 14
- Salade Monte Nebro geitenkaas met honingmosterd en pecannoten 12
- Venkelcremesoep met zalm 11
-  - Venkelcremesoep 9
-  - Cèpes en truffelcremesoep 9,50



## Chefs menu

### 2-gangen Chef's lunch 24

Zakelijke lunch kunnen wij binnen 50 minuten serveren

### 2-gangen Chef's lunch incl. bijpassende wijn 32,5

## Kleine hap

- Mangalica ham 9
-  - Meet jack bitterbal van jackfruit met chili mayonaise (6 st.) 8
- Oude Woerdenaar kaas met mosterd 7
-  - Desembol van de stadsbakker met chef's boter 6,50
- Vocking bitterbal, Utrechtse trots met mosterd mayonaise (6st.) 6
-  - Nootjes en olijven 6
- Rondje de Woerdenaar vanaf 2 pers. 22,50  
Ook vega(n) te bestellen



# Dinerkaart

## Voorgerechten

- Klassieke steak tartaar met brioche en truffelcrème 16
- Veluws wildzwijnham met verse vijgen, paddenstoelen en kerriecrème 14
- ✓ - Gefrituurde courgette met burrata, couscous en granaatappel 14
- In de binnentuin gerookte zalm met Hollandse garnalen en honingmosterd 13
- Dun gesneden zeebaars vers v.d afslag met spiering en citroencrème 14
- ✓ - Salade van avocado met walnoot, druif, feta en chili crème 9.5

 - Venkelcrèmesoep 9 - met zalm 11

 - Cèpes en truffelcrèmesoep 9,50

## Hoofdgerechten

### Boerderij Rietveld



- Kalfsoester met fondant aardappel, krokante spek en jus van rode wijn 24
- Tamme boerderij eend met zwarte linzen, groene kool en jus van koffie 19.5
- Chef's keuze (dagprijs)





### Visafslag Spakenburg

- Roodbaarsfilet met spinazie, gamba en beurre blanc 22
- Op de huid gebakken zalmfilet met baby paksoi, krokante ui, crème van peterseliewortel en thaise vinaigrette 18.5
- Chef's keuze (dagprijs)




## Vega(n)

- ✓ - Safran risotto met baby paksoi, gepofte pompoen en feta kaas 22
-  - Gegrilde artisjokharten met zoete ui compote en gepofte paprikasaus 19
-  - Chef's keuze (dagprijs)

Vraag ons naar de verschillende kindermenu's

## Zoet en hartig

- Rondje Groene Hart, kaasplankje met appelstroop en notenbrood 15
- Crème van cheesecake met stoofpeer, speculaascrumble, mandarijnsorbet 9
-  - Plattaart van de Vegan bakery uit Woerden 6