

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

Luna de Gaia-Nerello Mascalese-Sicilië-Italië 8

Angus Triple - Bronckhorster Brouwerij 7,5

Gebakken coquilles 17

Coppa di parma, basilicum-olie

Valencay-Chardonnay/Sauvignon-Loire-Frankrijk 7

Eigenweijs - Bronckhorster Brouwerij 7,5

Lamsham 16

Tuinbonen, lavascrème en groene olijf

Yemaya, Verdejo - Rueda Spanje 7

Hoptimist, DIPA - Bronckhorster Brouwerij 7,5

Huisgerookte zalm 16

Zoet-zure rode ui, crème van dille

Valencay-Chardonnay/Sauvignon-Loire-Frankrijk 7

James Blond, Bronckhorster Brouwerij 7,5

Marbré van Hollandse asperge 16

Hollandse asperge, courgette & crème pinda

Yemaya, Verdejo - Rueda Spanje 7

Slimme Rhacker 2,5%, Bronckhorster brouwerij 6

Kerrie citroengrassoep 12,5

Op basis van amandelmelk

José Piteira-Arinto-Alejento-Portugal 7,5

Slimme Rhacker 2,5%, Bronckhorster brouwerij 6

Klassieke kreeftenbisque v.d. chef 13

Hollandse garnalen

Yemaya, Verdejo - Rueda Spanje 7

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

Runder entrecote Rietvelder rund	28
Bospeen, jus van tijm	
 Feiticeira Tinto, Syrah & Touriga Nac. - Portugal	7
 Nightporter, Stout - Bronckhorster brouwerij	8,5
Hollands lamsbout	27
Seizoensgroente, jus van kerrie	
 Sicarri-Nero D'avola-Sicilië-Italië	8
 Nightporter, Stout - Bronckhorster brouwerij	7,5
Parelhoen	26
Gestoofde prei, jus van mosterd	
 Solari-Merlot/Feteasca Neagra-Benat- Roemenië	7
 Hoptimist-DIPA- Bronkhorster brouwerij	6,5
Roodbaarsfilet	26
Venkel, sinaasappel, saus basilicum	
 Yemaya - Verdejo - Spanje	6
 Eijgenwijs-Weizen - Bronckhorster brouwerij	7
Ravioli van ricotta & spinazie	25
Seizoensgroente, oude kaas	
 Yemaya - Verdejo - Spanje	7
 James Blond-Blond - Bronckhorster brouwerij	7,5
Linzencurry taartje	25
saus rode biet	
 Ancora Sangiovese - Puglia Italië	6
 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

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
Crème brûlée	12
Vanille-bitterkoekjes, Amaretto roomijs	
🍷 Espresso Martini	11
🍷 Barrel aged - Bronckhorster brouwerij	9,5
Huisgemaakte semifredo	6,5
Vraag naar de smaak van deze week	
Lekkers Vegan	8,5
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.	
Niels heeft inmiddels al de prijs gewonnen voor de “Beste bonbon van Nederland” en behoort met zijn ijs tot de beste van Nederland.	
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.