

CHEF'S MENU

Vanaf 17:30

Vier gangen chef's menu (vega(n) optie mogelijk) _____ 41,50

Four course chef's menu (vegetarian/vegan option)

Bijpassend bierarrangement _____ 16,00

Four course beer pairing

Kaasplank als 5e gang _____ 14,00

Cheeseboard as 5th course

VOORGERECHTEN

Vanaf 17:30

Ossenstaart tortellini & consommé | paddestoelenschuim _____ 11,00

Oxtail tortellini & consommé | mushroom foam

  **Knolselderij tataki | ponzu parel | yuzumayo | furikake** _____ 9,50

Celeriac tataki | ponzy pearl | yuzu mayo | furikake

  **Biet mille-feuille | beurre noir | aardappelkrokant | salie** _____ 10,50

Beet mille-feuille | beurre noir | crispy potato | sage

  **Snoekbaars in cederhout | tomaat | sinaasappel | bleekselderij** _____ 12,50

Zanderfillet in cedarwood | tomato | orange | cellery

  **Wisselende soep | zuurdesembrood | gistboter** _____ 7,50

Soup "of the day" | sourdough | yeast butter

HOOFDGERECHTEN

Vanaf 17:30

Iberico varkenswang | aardappelgalette | rodekool | mergsaus _____ 25,00

Iberico pork cheek | potato galette | red cabbage | marrow sauce

 **Pithivier | portobello | spinazie | gruyère | prei | zuurkool** _____ 20,50

Pithivier | portobello | spinach | gruyère | leeks | sauerkraut

 **Winter bouillabaisse | gamba | amandes | nduja schuim** _____ 23,00

Winter bouillabaisse | gamba | amande clam | nduja foam

  **Gevulde groene kool | kastanje | cranberry | cashew | portjus** _____ 18,50

  *Filled green cabbage | chestnut | cranberry | cashew | port jus*

DESSERTS

Vanaf 16:00

-   **Chai bavarois | espressoschuim | kokos karamel | stoofpeer**_____ 8,50
Chai bavarois | espresso foam | coconut caramel | stewed pear
-  **Kruidcake | bloedsinaasappelijs | kumquat | tuille**_____ 8,00
Winter spice cake | blood orange ice cream | kumquat | tuille
-  **Vier kazen van Van Tricht | kweeper | druiven | kletzenbrood**___ 14,00
Four cheeses from “van Tricht” | quince | grapes | kletzenbread
-   **Drie bonbons van Utrechtse chocolatier Cacao**_____ 4,00
Three bonbons from Utrecht chocolatier Cacao
-  **Twee bollen bierijs (meerdere smaken) | slagroom | vers fruit**___ 6,00
Two scoops beer ice cream (multiple flavors) | whipped cream | fruit

 **Glutenvrij**  **Lactosevrij**  **Vegetarisch**  **Vegan**  **Bevat noten**

Sommige gerechten kunnen met een kleine aanpassing ook gluten- of lactosevrij geserveerd worden. Vraag naar de mogelijkheden.

OVER TAPLOKAAL GIST

We verrassen je graag. We serveren gerechten die je misschien niet had verwacht, en we schenken bieren die je nog niet geproefd hebt. Het liefst combineren we die twee: bij elk gerecht op onze kaart kunnen we bijpassend bier serveren. Hiernaast vinden we nog een aantal dingen belangrijk. Zo streven we ernaar om zo duurzaam mogelijk te zijn. We werken het liefst met kleine, zelfstandige leveranciers, als het kan uit de buurt. Dit geldt zowel voor de keuken als voor de bar. Ook willen we zoveel mogelijk alles zelf maken. Dat geldt voor de dinerkaart, maar ook voor de borrelkaart. En we koken met de seizoenen mee: onze kaart wisselt elke twee maanden, waardoor we altijd met verse seizoensproducten kunnen werken. Als het even kan, gebruiken we bier in onze gerechten.