

BAKKERSWINKEL

UTRECHT



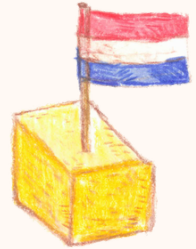
WINKEL

Dinsdag t/m zondag van 09:00 - 17:00

17:45 - 22:00 uur op vrijdag en zaterdag

LUNCHROOM Dinsdag t/m vrijdag van 10:00 - 17:00 + zat. & zon. van 09:00 - 17:00

FONDUE AU FROMAGE



VOORGERECHTEN

Soep van de dag (vegan) 9,50
met brood en boter

Pompoencarpaccio salade 9,50
Met feta



FONDUE AU FROMAGE

Zwitserse kaasfondue - 28,- p.p.

Klassieke kaasfondue met Comté, Emmentaler, Appenzeller en bergkaas

> Supplement zwarte truffeltapenade + 2.50

Wijntip: Domaine de Caillaubert

Hollandse kaasfondue - 25,50 p.p.

Krachtige kaasfondue met o.a. Dolanerkaas, op basis van donker abdijbier

Biertip: Westmalle Trappist Dubbel

Blauwe kaasfondue - 27,- p.p.

Pittige kaasfondue met Blue Stilton, tijm, oregano & rode port

Wittip: Domaine la Colombette / Domaine La Prade

Vegan fondue - 24,50 p.p.

Kruidige, krachtige fondue van de chef op basis van Belgisch blond bier

Biertip: Leffe Blond of (Vr)IJWit

Alle fondues worden standaard geserveerd met brood van vanMenno en een portie crudité



SUPPLEMENT

Charcuterieplank met vier soorten vleeswaren 14,50

Kleine groene salade 6,-

Amsterdamse uitjes & cornichons 3,50

Extra crudité 6,50



LIEVER IETS ANDERS?

Quiche Lorraine of vegetarische quiche - 15,95

Geserveerd met een rijkelijk gevulde groene salade



DESSERTS

Eton mess - 8,50

Met mascarpone, rood fruit & merengue

Affogato - 8,50

Kaneelijs overgoten met hete Italiaanse espresso & kardemomkruim

Wijntip: Moscato d'Asti (0.375L)

Bakkerswinkel taartje - 8,50

met bolletje vanille-ijs. Kies zelf een taartje uit bij de toonbank. (Vegan mogelijk)

