

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE DAG *vegan* - 7.50



SALADE BLAUWE GEITENKAAS *vega* - 11.50

Groene salade met Bleu de Graven, peer, gekarameliseerde walnoten & balsamico dressing

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK - 12.50

Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas & pittenmix



FONDUE AU FROMAGE

ZWITSERSE KAASFONDUE - 23.50 p.p.

Klassieke kaasfondue met Gruyère, Emmentaler & Appenzeller

tip: Domaine de Caillaubert

→ Supplement zwarte truffeltapenade + 2.5

PER 2-3 PERSONEN	MAX. 1 FONDUE
PER 4-5 PERSONEN	MAX. 2 FONDUES
6 OF MEER PERSONEN	MAX. 3 FONDUES

HOLLANDSE KAASFONDUE - 23.50 p.p.

Krachtige kaasfondue op basis van De Leckere bier "Cromhout" & Dolaner

tip: Gulden Craen van De Leckere

BLAUWE KAASFONDUE - 23.50 p.p.

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

tip: Domaine la Colombette / Domaine La Prade

SUPPLEMENT

+ charcuterieplank	12.50
+ kleine groene salade	5.00
+ Amsterdamse uitjes & cornichons	3.50
+ extra crudité	5.50

VEGAN FONDUE - 21.50 p.p.

Kruidige, sprekende fondue door onze chef ontwikkeld met o.a. De Leckere "Pilsener"

tip: Pilsener / Wittevrouwen van De Leckere



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



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

tip: Moscato d'Asti (0.375L)



SPICED CHOCOLADEMOUSSE - 8.50

Met Chai & 5-spice

BAKKERSWINKEL TAARTJE MET BOLLETJE IJS - 8.50

Kies zelf een taartje uit bij de toonbank. Keuze uit vanille-ijs of sorbetijs



Vegan mogelijk!

MENUKAART

ONTBIJT · LUNCH · HIGH TEA

BAKKERSWINKEL

— UTRECHT —

FONDUE AU FROMAGE