

## VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE DAG *vegan* - 7.50

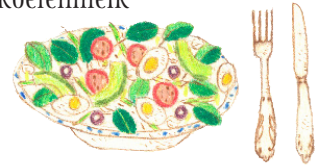


GEGRILDE HALLOUMI *vega* - 11.50

Groene salade met traditionele ongerijpte Cypriotische kaas op basis van geiten-, schapen- en koeienmelk

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK - 12.50

Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas & pittenmix



## FONDUE AU FROMAGE

ZWITSERSE KAASFONDUE - 24.50 p.p.

Klassieke kaasfondue met Comté, Emmentaler, Appenzeller en bergkaas

*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 - 24.50 p.p.

Krachtige kaasfondue met o.a. Dolanerkaas, op basis van Donker Abdijbier

*tip: Westmalle Trappist Dubbel*

BLAUWE KAASFONDUE - 24.50 p.p.

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

*tip: Domaine la Colombette / Domaine La Prade*



VEGAN FONDUE - 23.50 p.p.

Kruidige, sprekende fondue door onze chef ontwikkeld op basis van Belgisch Blond bier

*tip: Leffe Blond of (Vr)JWit*

SUPPLEMENT	
+ charcuterieplank	14.50
+ vier soorten vleeswaren	
+ kleine groene salade	6.00
+ Amsterdamse uitjes & cornichons	3.50
+ extra crudité	6.50



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

## LIEVER IETS ANDERS?

STOOFLVEES A LA DE BAKKERSWINKEL - 23.50

Geserveerd met rozemarijn-aardappeltjes uit de oven en groene salade



GEGRILDE HALLOUMI MAALTIJDSALADE - 18.50

Met traditionele ongerijpte Cypriotische kaas op basis van geiten-, schapen- en koeienmelk, gemarineerde tomaat, kikkererwt en kapperappeltjes

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)*

AFFOGATO - 8.50

Kaneeljes overgoten met hete Italiaanse espresso & kardemomkruid

BAKKERSWINKEL TAARTJE MET BOLLETJE VANILLE-IJS - 8.50

Kies zelf een taartje uit bij de toonbank.

→ *vegan mogelijk - kokos-vanille*



# MENUKAART

ONTBIJT · LUNCH · HIGH TEA  
**BAKKERSWINKEL**  
— UTRECHT —  
FONDUE AU FROMAGE