

Menu

Voorgerechten

Pan con tomate met regionale vleeswaren en aioli van verse knoflook	13,5
Tartaar van gerookte wortel met geitenkaas, sinaasappel, tuinkers en rucola	13,5
Soep van de dag, gemaakt van dagverse geroosterde groenten	9,5
Geserveerd met zuurdesembrood en boerenboter	
Carpaccio van Regiorund met salade van rucola, waterkers pesto, Utregse oude kaas en seizoensgarnituur	18,5
Salade van gegrilde groene asperges met zuurdesemcroustons, little gem en een vegan mayonaise van truffel	13,5

Hoofdgerechten

Hamburger van Regiorund, geserveerd met huisgemaakte burgersaus, ingelegde groenten, zuurdesembrood en gebakken kriel in de schil	24,5
Volkoren pasta met saus van cherrytomaat, basilicum, kappertjes, olijven en Utregse oude kaas	20,5
Hartige quiche van ratatouille geserveerd met Bastiaans blauw en salade van waterkers	21,5
Flat iron steak van Regiorund met noodles, gebakken oosterse groentenmix, afgemaakt met Rotterdamse sojasaus	22,5
Wildgevangen schelvisfilet met aardappeltaart, geroosterde seizoensgroenten en een saus van strandkrabben	23,5

Nagerechten

Aardbeien Romanoff met vanille-ijs	10,5
Tartelette van rabarber met geslagen room en citroenijs	9,5

Bijgerechten

Geroosterde groenten van het seizoen	6
Gebakken kriel, met rozemarijnzout en mayonaise	5,5
Seizoenssalade met frisse dressing	6,5

Allergie?

Meld het ons. Wij denken graag mee in de mogelijkheden



Onze keuken is tot 21:00 geopend