

Hoofdgerechten

Minute Steak 22,50

Een sappige biefstuk, kort gegrild en geserveerd met een milde groene pepersalsa en zure room.

Lam 25,50

Mals lamsfilet, omringd door een smakelijke lente-groenten parade en vergezeld door knapperige mini-krieltjes.

Asperge "Hollands" 17,50

Verse asperges, badend in boterjus, jonge kriel, gekookt ei en verse peterselie.

Extra: heerlijke ham 5,00

Zeebaars 22,00

Op de huid gebakken zeebaars, geserveerd met een fluweelzachte paprikastoof en boter met een botanische twist.

Zeeduivel in Groene Kool 25,50

Geroosterde zeeduivel, omhuld met een jasje van groene kool en geserveerd met een verrukkelijke Beurre blanc en zeewierkaviaar.

Scharrelhoen 21,50

Sappig scharrelhoen, vergezeld door een kleurrijk gezelschap van zomerse groenten en geserveerd met krachtige eigen jus.

Burgers

Vega Burger met Barbecue Saus 12,50

Onze smeuïge Vega burger met huisgemaakte barbecuesaus, pure verleiding voor je smaakpapillen.

Hollandse Kaas en Runderburger 12,50

Sappige Runderburger van 100 % Natuurvlees geserveerd met cheddar en een verleidelijke tomatensalsa voor een zomerse kick!

Krokante Kip met komkommer-yoghurt 12,50

Knisper ende kip ontmoet frisse komkommer-yoghurtsaus, een dans van smaken op je tong!

Bijgerechten

Lente groentes 7,50

"Een kleurrijk eerbetoon aan de lente: verse groenten, knapperig en smaakvol.

Gegrilde groene asperges (puur) 8,50

Eenvoud in zijn puurste vorm: sappige groene asperges, rechtstreeks van de grill.

Frites met Mayonaise 4,95

Een klassieker met een twist: onze goudgele frites geserveerd met romige, huisgemaakte mayonaise.

Frites Jaarbeurs 7,25

Een klassieker uit onze keuken friet geserveerd met Old Amsterdam kaas en gekruide mayonaise.

Kropsla met Dressing en Croutons 6,50

Een verfrissende kom vol kleur en smaak: knapperige kropsla gemengd met onze huisgemaakte dressing en krokante croutons.

Pastry & Desserts

Chocoladetruffeltaart 6,25

Onze zijdezachte chocoladetruffeltaart, versierd met kruimels, chocolade parels en geserveerd met licht gezoete slagroom.

Appeltaart 5,75

Geniet van onze huisgemaakte appeltaart, gevuld met een verrukkelijke appel-specerijencompote waarbij vanille-slagroom een klassieker met een verrassende twist.

Cheesecake met frambozen 8,75

Onze gekarameliseerde cheesecake met frambozen-sorbet zal uw zintuigen prikkelen en uw smaakpapillen verwennen.

Aardbeien "Romanoff" 9,50

Verse Hollandse aardbeien, gemarineerd in een balsamico-peper dressing, worden geserveerd met Bourbon vanille-ijs.

Sorbet 7,50

Laat u verrassen door de verfrissende smaken van ons huisgemaakte sorbetijs, gepaard met bijpassende compotes.

Voorgerechten

Zomerse salade 9,50

Een kleurrijk feestje van knapperige kropsla, verfrissende lentegroenten en een mix van kruiden, getopt met brioche croutons en een verleidelijke kruidenvinaigrette.

Broodmand 8,50

Een assortiment van vloergebakken artisanale broodsoorten, geserveerd met huis bereidde spreads.

Hollandse Caesar 8,95

Een knapperige combinatie van Romeinse sla, pittige Old Amsterdam kaas, dressing en hartige brioche croutons.

Extra: kip 5,00

Carpaccio 13,50

Dungesneden carpaccio, harmonieus gecombineerd met volle smaak van Old Amsterdam kaas.

Doperwten met gepocheerd ei 9,50

Romige doperwten crème, een perfect gepocheerd ei en knapperige verse doperwtjes, waarop de verleidelijke smaak van vers geraspte truffel.

Gerookte zalm 12,50

Zijdezachte gerookte zalm, gemarineerd met bieslook en gedresseerd op gegrild briochebrood.

Gazpacho 7,50

Een verfrissende en pittige koude tomatensoep, geserveerd met knapperige croutons.

Extra: Sappige grote garnalen 5,00

Groene Asperges 11,95

A la minute gegrilde groene asperges geserveerd met morilles room saus.

PLEYN

UTRECHT

**Ben je allergisch voor bepaalde ingrediënten?
Laat het ons weten en we kijken naar de
mogelijkheden.**