

LUNCH

12:00 - 15:00

Je kunt kiezen uit een modern twaalf-uurtje in 3 varianten. €15,00
De exacte invulling kan iets afwijken.

12-UURTJE KLASSIEK

Het klassieke 12-uurtje, bestaande uit:
boterham met huisgebraden rosbeef - huisgemaakte kalfskroket -
romige velouté - rijk gevulde salade

12-UURTJE UIT DE ZEE

Het zwemmende 12-uurtje, bestaande uit:
boterham met gemarineerde zalm - huisgemaakte garnalenkroket -
bisque - rijk gevulde salade

12-UURTJE PLANT-AARDIG

Het vegetarische 12-uurtje, bestaande uit:
boterham met hummus van Borhan - huisgemaakte paddestoelenkroket -
verse paprika-tomaten soep - rijk gevulde salade

BORREL

12:00 - 22:00

We serveren borrelplankjes met hapjes per persoon, omdat we nog even niet mogen delen van Mark en Jaap. Je kunt kiezen uit een **verrassingsplank** vol met huisgemaakt lekkers (koud en warm) voor een **tientje**, of kies voor het **borrelbordje** met zoutjes, nootjes en olijven voor €7,50.

DINER

18:00 - 21:00

Je kunt kiezen uit 3 tot 5 gangen. Daar schenken we eventueel een passend wijnnarrangement bij.

3	€45,00
4	€55,00
5	€65,00

ENTREE

RUNDERPASTRAMI | MIERIKSWORTEL | MOSTERD | SALADE VAN GEMARINEERDE FIJNE GROENTES

TUSSENGERECHT (BIJ 4 GANGEN)

ZACHTGEGAARDE KREEFT | LOEMPPIA | BISQUE | PAKSOI ORIËNTAALS

HOOFD

HOLLANDSE SCHOL (OP DE GRAAT GEBAKKEN) | RIVIERKREEFT | REMOULADE

KAAS (+ €2,50)

INTERNATIONALE KAZENPROEVERIJ MET KLETZENBROOD

DESSERT

CITROENTAART | GEBRAND EIWIT | PASSIEVRUCHT IJS | ROOD FRUIT

We denken graag mee over alternatieven in het geval van dieetwensen.

SPOOM (TIP VAN MITZI) €7,50

Eentje waar je fris en vrolijk van wordt om het diner extra feestelijk te maken!



Huize Molenaar
Korte Nieuwstraat 6-8
3512 NM Utrecht
030-2310347
info@heirloom.nl



heirloom.nl



heirloom_venues



Heirloom - Venues of Utrecht



Heirloom - Venues of Utrecht

Drankenkaart



	Glas	Fles
HUISWIJNEN		
CANTINA TOLLO, TERRE DI CHIETI MADREGALE BIANCO, 2017 <i>Sappig en frisse wijn uit de Abruzzes</i>	€5,00	€27,50
FONTANET, LES TERRASSES ROSE, 2018 <i>Fraaie roze getinte wijn met fris en vers rood fruit in de geur</i>	€5,00	€27,50
DOMAINE LALAUURIE, CUVÉE PRESTIGE ROUGE, 2018 <i>Lekker pittig rood fruit met een goede ruggengraat vol karakter</i>	€5,00	€27,50
MOUSSERENDE WIJNEN		
JAILLANCE, BROUETTE PRESTIGE BRUT <i>Bloemig en fruitig in de neus, met een lichtkruidige toon</i>	€6,50	€37,50
MAX COCHUT, TAUXIÈRES-MUTRY, PREMIER CRU <i>Zuiver elegante mousse, tonen van hazelnoot</i>	€8,50	€47,50
PIERRE ZERO, MOUSSEUX SANS ALCOOL (20CL) <i>Frisse alcoholvrije bubbel met smaken van tropisch fruit</i>	€7,50	
WITTE WIJNEN PER FLES		
CHAPELLE PAUL BLANC, COSTIÈRES DE NÎMES BLANC, 2017 <i>Bloemig en met tonen van geel fruit zoals citrus, perzik en abrikoos</i>		€32,50
ROERMONDS SCHILDJE, JOHANNITER, 2018 <i>Verrassend volle, fruitige wijn helemaal uit Roermond</i>		€35,00
RODE WIJNEN PER FLES		
AYMARA+ 'LIMITED RELEASE', 2010 <i>Donker en intens van kleur, met een elegante afdronk</i>		€32,50
ROLF BINDER, 'RIEDL VINES', 2017 <i>Uitgesproken soepel en zacht, milde zwart-fruittonen</i>		€35,00
ROSÉ PER FLES		
DOMAINE SAINT FERRÉOL, CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE, 2019 <i>Aangenaam geurend naar vers rood fruit en een vleugje kruiden</i>		€35,00
BIEREN		
PILSENER OF WITBIER (PER FLESJE) <i>Van Brouwerij de Leckere</i>		€3,50
HEIRLOOM-BIER "BEN" (PALE ALE, PER FLESJE) <i>Speciaal voor ons gebrouwen door brouwerij Maximus</i>		€4,00
ALCOHOLVRIJ BIER (0.0%) (PER FLESJE) <i>Pilsener of radler</i>		€3,50
SAPPEN		
BIOLOGISCHE SAPPEN VAN SCHULP (PER GLAS) <i>Appelsap, appel-aardbeisap, tomatensap</i>		€4,00
VERSE JUS D'ORANGE (PER GLAS)		€4,00
HUISGEMAAKTE LIMONADE <i>In diverse varianten</i>		€3,00
KOFFIE & THEE		
MOCCA <i>Verse filterkoffie / thee naar keuze</i>		€2,50
MET FRIANDISES		€5,00
WATER		
BRU MINERAALWATER (PER FLES, 0.75 LITER) <i>Plat of lichtbruisend</i>		€5,00
KARAF IJSWATER MET FRUIT		€2,50

