the colour kitchen®

Bij The Colour Kitchen koken we volgens de principes van Dutch Cuisine. Dit betekent dat we vooral werken met Nederlandse producten en volgens de seizoenen.

VOORGERECHTEN

Gebakken paddenstoelen | truffel crème | spinazie | focaccia	10.50
Gemarineerde zalm | mosterd en dille | zoetzure gele biet | roggebrood	11.50
Carpaccio | oude kaas | truffelmayonaise | gedroogde tomaat	13.00
Salade geitenkaas | vijgen | pompoen | balsamicostroop	10.50
Dagsoep van verse seizoensgroenten | breekbrood	7.50

3 gangen - MENU -

STEL *ZELF* SAMEN VAN DE KAART

voor- hoofd- na voor

35,-

HOOFDGERECHTEN

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij seizoensgroenten

Rundersukade | romige parelgort met saffraan | rodewijnsaus	22.50
Gnocchi | palmkool | paddenstoelen | grove mosterdsaus	19.00
Parelhoen | gekonfijte zuurkool | gekarameliseerde appel | saus van gevogelte	22.50
Gegrilde roodbaarsfilet | garnalenkroketje | dragon beurre blanc	22.00
Quiche van vergeten groenten | gepocheerd eitje | hollandaisesaus	19.50
Rundvleesburger | BBQ saus | augurk | friet	18.50
Beyond Burger | BBQ saus | augurk | friet	18.50

BIJGERECHTEN

Utrechts brood | kruidenboter	4.75
Friet met schil | mayonaise	4.75
Groene salade | vleestomaat | croutons | french dressing	4.75

KIDS

Kibbeling | friet | appelmoes	11.50
Kroket | friet | appelmoes (optie vega)	10.50
Boevenbordje | vorkje meeprikken met papa of mama	0.00

Liever iets anders? Overleg even met ons

DESSERTS

Huisgemaakte tiramisu | gezouten karamel-ijs	9.50
Chocolade lava cake | roodfruitsorbet	9.00
Broodpudding met gekarameliseerde appel | perensorbet	10.50
Appeltaart | vanille-ijs	6.50
Carrotcake | vanille-ijs	6.50

SNACKS

Utrechts brood | met kruidenboter	4.75
Luxe notenmix	4.75
Huisgemarineerde olijven	4.75
Augurk en Amsterdamse uitjes	4.50
Kaasblokjes	5.00
Bitterballen | rundvlees | 6 st	8.75
Bitterballen | paddenstoelen | 6 st	8.75
Bitterballen | oude kaas	9.00

DUTCH CUISINE

De moderne manier van koken en eten. Met vooral Nederlandse seizoensgroenten in de hoofdrol en vlees of vis als garnituur. Helemaal van deze tijd. Lekker en verantwoord voor mens, dier en planeet.

ONZE FILOSOFIE

We geloven dat het hebben van werk een belangrijke bijdrage levert aan je gezondheid, eigenwaarde en zelfredzaamheid. Met onze programma's bieden we iedereen die wil en kan werken de kans om zichzelf te ontwikkelen.

ALLERGIE? Laat het ons weten!

WIJNKAART

MOUSSERENDE WIJN

Old Acres Cava Brut - Spanje 7.00 34.00
Een witte fruitige Cava met een gemiddelde body, bovengemiddelde zuren en een gemiddelde afdronk. De wijn smaakt naar wit fruit, citroen en appel en is erg geschikt als aperitief.

WITTE WIJNEN

Sanziana Pinot Grigio - Roemenië 5.00 22.50
Een frisse, toch rijke smaak van o.a. ananas en witte perzik. Een klein bittertje in de afdronk geeft de wijn net iets meer bite.

Duquesa de Valladolid Rueda Verdejo - Spanje 5.50 24.00
Frisse, levendige Verdejo met kruidige aroma's, citrus en minerale tonen. Heerlijk als aperitief of bij schaal- en schelpdieren, pasta en wit vlees.

Casa Ermelinda Flor de La Mar Barrel Aged Chardonnay - Portugal 5.50 24.00
Een wijn met een strogele kleur en diepe fruitaroma's. Hints van tropisch fruit en honing maken deze wijn af.

RODE WIJNEN

Legendary Pinot Noir, Roemenië 5.00 22.50
Een toegankelijke, heldere robijnrode wijn met verleidelijke aroma's van rijpe kersen en frambozen.

Imprudente tinto, Portugal 5.50 24.00
Fris fruitig met een lekker kruidig karakter. Een lichte toon van vanille door het korte houtgebruik maakt deze wijn zeer aantrekkelijk.

Covila II Crianza Rioja, Spanje 6.85 37.50
Volle, krachtige wijn met aroma's van rood fruit en kruidige tonen. Subtiele houtinvloeden en een lange, elegante afdronk.

ROSE WIJNEN

La Belle Angele Rosé, Frankrijk 5.00 22.50
Prachtige heldere roze kleur. Het bouquet bevat bloemige en fruitige aroma's van frambozen en grenadine.

Naast de wijnen op deze kaart schenken wij regelmatig nieuwe en bijzondere wijnen die niet op de kaart staan. Vraag er gerust naar!

the colour kitchen®

NIX18