

BEUNTJES MENUKAART





HET VERHAAL VAN DE HAAS

Op een mooie zonnige ochtend in Utrecht, gebeurde er iets, dat de stad voor altijd heeft veranderd. De Haas kwam tot leven. Nieuw op deze wereld, liep de Haas doelloos rond door Utrecht.

Hij keek zijn ogen uit en praatte met iedereen. Gezellige studenten, sportende jongeren en borrelende vrienden. Hij werd met open armen ontvangen en had al snel vele vrienden gemaakt. Overweldigd door de gezelligheid en gastvrijheid van de inwoners van Utrecht, was hij vastberaden om wat terug te doen.

Het creëren van een plek waar iedereen kan genieten, zoals hij ook genoten heeft. Maar hoe krijg ik dat voor elkaar, dacht De Haas. Waar kan ik naar toe met mijn vrienden? Hoe zorg ik ervoor dat al mijn vrienden kunnen komen? Hoe maak ik het gezellig voor mijn vrienden?

Na een paar biertjes en een boottocht over de Oudegracht, was hij eruit. Een Grand Café, gezellig en toegankelijk voor iedereen op elk moment van de dag; met producten uit het lage en hoge segment. Zodat elke vriend samen met de Haas het leven kan vieren.

In september 2021 opende de Haas zijn deuren van Grand Café de Beuntjes.

In onze keuken werken we met allergenen. Heeft u een voedselallergie? Vraag naar onze allergenenkaart.



LUNCH

Alle broodjes kunnen besteld worden tot 16:00 uur.

KLASSIEKERS

Broodmandje

Warme broodjes geserveerd met verschillende dips. 7.00

Franse Uiensoep | *vegan*

Klassieke huisgemaakte Franse uiensoep met kaascrouton geserveerd met broodjes. 7.50

Kroketten Op Brood

Stokbrood met twee ambachtelijke Oma Bobs kalfsvleeskroketten. 12.50

BROODJES

Pittige Kip

Stokbrood met pittige kip, knapperige ijsbergsla, komkommer, tomaat en een frisse knoflook-yoghurtsaus. 13.00

Gerookte Zalm

Stokbrood met gerookte zalmsnippers, rucola, komkommer, wakame en een frisse wasabi-crème. 14.50

Carpaccio

Stokbrood met carpaccio, rucola, kappertjes, rode ui, zongedroogde tomaat, pittenmix, Parmezaanse kaas en truffeldressing. 13.50

SALADES

Kip Caesar

Little gem met haricots verts, gerookte kipfilet, bacon, kappertjes, pittenmix, croutons, gepocheerd ei en ranch dressing geserveerd met stokbrood. 19.50

Gerookte Makreel

Salade van baby mesclun met gerookte pepermakreel, chioggia-biet, kappertjes, uienringen, pickles, croutons en pittenmix geserveerd met stokbrood. 18.50

Tonijnsalade

Stokbrood met huisgemaakte tonijnsalade en rucola. 12.50

Brie

Stokbrood met romige brie, rucola, kappertjes, rode ui, pittenmix en balsamicostroop. 13.50

Ossenworst

Stokbrood met ossenworst, rucola, kappertjes, rode ui, plakjes gekookt ei en romige mosterd-mayonaise. 14.00

Hummus | *vegan*

Stokbrood met hummus, rucola, gegrilde groenten en feta. 14.50



VOORGERECHTEN

Voorgerechten kunnen besteld worden vanaf 17:00 uur.

Broodmandje

Warme broodjes geserveerd met verschillende dips. 7.00

Franse Uiensoep | *vegan*

Klassieke huisgemaakte Franse uiensoep met kaascrouton geserveerd met broodjes. 7.50

Trio van Vis

Variatie van drie bruschetta's met tonijnsalade, gerookte zalm en gerookte pepermakreel. 12.00

Charcuterie Plankje

Een smaakvol plankje met diverse gerookte vleeswaren geserveerd met bruschetta's en romige aioli. 13.50

Carpaccio

Malse rundercarpaccio met rode ui, kappertjes, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pittenmix en rucola geserveerd met truffelmayonaise. 13.50

Camembert uit de Oven

Warm gesmolten camembert met rozemarijn, een vleugje chili en afgewerkt met honing. Geserveerd met brood. 14.50

LEKKER OM TE DELEN

Nacho's

Krokante tortillachips met gesmolten kaas, zure room en pittige jalapeño's. Geserveerd met verse guacamole en tomatensalsa. 13.00

Borrelplank

Een verfijnde mix van brood, twee soorten vleeswaren, twee soorten kaas en knapperige gefrituurde snacks. Geserveerd met een selectie van heerlijke dips. Voor 2 personen. 24.50



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten kunnen besteld worden vanaf 17:00 uur.



Rendang met Jasmijnrijst
Langzaam gestoofde
rundernek geserveerd met
jasmijnrijst en huisgemaakte
atjar. 20.50
Encantado White



Spareribs
Malse dikbevleesde spareribs
gemarineerd in onze
huisgemaakte marinade
geserveerd met friet, frisse
koolsla en mayonaise. 23.50
Arboles Malbec



Kaasfondue
Romige kaasfondue
geserveerd met knapperige
groenten en stokbrood. 20.00
Carramimbre Verdejo



**Spinazie-Pompoen
Lasagne**
Lasagne met flespompoen,
spinazie, zachte feta en
afgetopt met huisgemaakte
crème fraîche. 19.50
Domaine Allégret Laudun Rouge



Zalmmoot
Op de huid gebakken zalmfilet
geserveerd met linguine,
gegrilde groenten en
afgewerkt met een romige
beurre blanc saus. 20.00
Cheval Quancard Cuvee Clemence



BURGERS

Geserveerd met friet en mayo.

Beuntjes

Sappige Black-Angus burger
op een zachte briochebol met
sla, tomaat, cheddar, krokante
bacon, krokante uienring en
Beuntjessaus.
20.00

Spicy Chicken

Knapperige chicken burger op
een zachte briochebol met sla,
tomaat, cheddar, augurk,
jalapeño, krokante uienring en
pittige sriracha-mayo. 18.50

Falafel

Krokante falafelburger op een
zachte briochebol met sla,
tomaat, feta en gegrilde
groenten en huisgemaakte
tzatziki.
21.00

BIJGERECHTEN

Portie Friet

Met mayonaise. 5.50

Zoete Aardappelfriet

Met truffelmayo. 7.50



NAGERECHTEN

Nagerechten kunnen besteld worden vanaf 17:00 uur.

IJS

Coupe Beuntjes

Romig bosvruchtenijs met frisse yoghurt, overgoten met Crème de Cassis en afgetopt met een royale toef slagroom. 9.00

Coupe Witte Vrouwen

Romig vanille-ijs overgoten met rijke chocoladesaus afgetopt met een flinke toef slagroom. 8.50

Frambozen Sorbert Float | *vegan*

Friszoet frambozen sorbertijs, overgoten met alcoholvrije Prosecco en afgewerkt met frambozen en munt. 11.00

ZOET

Appelkruimeltaart

Met slagroom. 6.50

Sacher Torte

Chocoladebiscuit met abrikozenjam en chocoladecrème, omhuld met pure chocolade. 7.00

Worteltaart

Luchtige cake met walnoten en een zoete glazuur. 7.00

Mandarijne Crème Brûlée

Huisgemaakte crème brûlée met mandarijnpuree en mandarijnpartjes, geserveerd met romig vanille-ijs. 9.50

SPECIAL

Trio van Chocolade

Een verrukkelijke combinatie van chocolade-ijs, smeuge brownie en een shotje romige chocolade Baileys afgetopt met slagroom. 9.50

KOFFIE

Slagroomsoesjes

Heerlijke slagroomsoesjes met chocoladesaus geserveerd met koffie. 7.50

Speciale Koffies

Geniet van onze verschillende speciale koffies. 8.00

Irish Coffee met Jameson

Italian Coffee met Disaronno
Ameretto

French Coffee met Cointreau

Spanish Coffee met Licor 43

Baileys Coffee met Baileys

Espresso Martini

Een klassieke cocktail gemaakt van espresso en wodka. 12.00





BORRELSNACKS

OMA BOBS

Alle producten van Oma Bobs worden vers gemaakt. Ze hebben een eigen kokerij in Aalsmeer. Daar wordt de bouillon nog steeds zoals vroeger door oma Bob zelf gemaakt!

Bitterballen

Krokante bitterballen met een smeuge vulling geserveerd met mosterd. 8 stuks. 11.50

Mini-croquette Rucola/Kaas

Croquettes gevuld met kaas en rucola geserveerd met chili mayo. 8 stuks. 13.00

Mini-croquette Garnalen

Croquettes gevuld met garnalen geserveerd met chili mayo. 8 stuks. 17.50

Mini-croquette Chorizo

Croquettes gevuld met chorizo geserveerd met chili mayo. 8 stuks. 13.50

Borrelplank

Een verfijnde mix van brood, twee soorten vleeswaren, twee soorten kaas en knapperige gefrituurde snacks. Geserveerd met een selectie van heerlijke dips. Voor 2 personen. 24.50

Bittergarnituur

Mix van vlammetjes, Oma Bobs bitterballen, mini loempia's, mini frikandellen en mini kaassoufflés geserveerd met mayonaise en chilisaus. 12 stuks. 14.50

Vlammetjes

Pittige mini-loempia's met gekruid gehakt, geserveerd met chilisaus. 8 stuks. 12.00

Mini Frikandellen

Kleine frikandellen geserveerd met mayonaise. 8 stuks. 8.00

Mini Loempia's

Knapperige mini vegetarische loempia's, geserveerd met een zoete chilisaus. 8 stuks. 7.50

Mini Kaassoufflés

Krokante mini kaassoufflés geserveerd met mayonaise. 8 stuks. 9.50

Kaasstengels

Knapperige stengels met gesmolten oude kaas geserveerd met chilisaus. 8 stuks. 12.00

Nacho's

Krokante tortillachips met gesmolten kaas, zure room en pittige jalapeño's. Geserveerd met verse guacamole en tomatensalsa. 13.00