

Starters

- ✓ **TAFELBROOD** € 7,50
Tafelbrood vers uit de oven met roomboter, zeezout, olie
- ✓ **CAMEMBERT** € 9,50
Camembert uit de oven met brood en honing
- PATA NEGRA** € 9,50
Vleesplankje met Pata Negra ham vers van het mes
- TOAST PALING** € 10,50
Brioche toast met paling en paté
- OESTERS** € 3,50
Rode wijnazijn - sjalot - vanaf twee stuks te bestellen

Voorgerechten

- SOEP VAN DE CHEF** € 7,50
— Paprika-tomatensoep ✓
— Soep van het moment
- STEAK TARTAAR** € 14,50
Steak tartaar met een huisgemaakte marinade, brioche toast, cornichons, radijs en kwartel ei
- CARPACCIO** € 14,50
Truffelmayonaise, olijven, zongedroogde tomaten, parmezaanse kaas, pittenmix en rucola
- BLOEMKOOI - GEROOKTE ZALM** € 14,50
Tartaar van bloemkool en crème fraîche met gemarineerde zalm, geroosterde amandel schaafsel en basilicum olie
- GAMBA'S PIRI PIRI** € 13,50
Gamba's piri piri in knoflookolie met aziatische groenten, aioli en brood
- ✓ **HARTIGE WAFEL** € 12,50
Hartige wafel met compote van cranberry en rode ui, met walnoot en geitenkaas parels
- ✓ **HERFST BONBON** € 12,50
Bonbon van courgette gevuld met pompoen, notenmix, feta kaas en gepofte rode biet

Maaltijdsalade

- SALADE VIS** € 18,50
Salade met gerookte zalm en gebakken gamba's, kappertjes, rode ui en dressing
- CAESARSALADE** € 18,50
Caesarsalade met croutons, ei, bacon, gerookte kip, Tomme de Alp 24 mnd en dressing
- ✓ **GEITENKAAS** € 18,50
Salade met lauw-warme geitenkaas uit de oven met vijgen, peer, rode biet, notenmix en balsamico dadeldressing

Hoofdgerechten

- BLACK ANGUS STEAK** € 26,50
Black Angus steak van de grill met, seizoensgroente en keuze uit een Graham's portsaus of pepersaus
- SURF & TURF** € 29,50
Black Angus steak met tijger gamba's, seizoensgroente en keuze uit een Graham's portsaus of pepersaus
- HERTENBIEFSTUK** € 28,50
Hertenbiefstuk met seizoensgebonden groenten en saus van bockbier.
- WILDSTOVERIJ** € 26,50
Stoverij van verschillende soorten wild met seizoensgebonden groenten
- SCHNITZEL** € 23,50
Schnitzel met seizoensgebonden groenten en bospaddestoelen saus met een vleugje mosterd
- ZALM** € 25,50
Op de huid gebakken zalm met safransaus en groenten
- SCHOLFILET** € 26,50
Gebakken schol met beurre blanc, gefrituurde kappertjes en seizoensgebonden groenten
- ✓ **PORTOBELLO** € 21,50
Portobello gevuld met hummus, diverse seizoensgroente, ui, knoflook en gratineerd met Blauw Klaver kaas
- ✓ **KROKANTE BLOEMKOOI** € 23,50
Krokante bloemkool met vadouvansaus, truffel en parmezaan en seizoensgebonden groenten

Dieet wensen of allergieën?
Geef het door aan onze medewerkers.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met
huisgemaakte verse friet en mayonaise.

Nagerechten

DAME BLANCHE € 8,50

Vanille ijs met pistache crumble, slagroom en chocoladesaus

FRIANDISES € 7,50

Koffie, thee of cappuccino met 3 bonbons van Friandries chocolatier uit Tilburg

STOOFPEER € 9,50

Crème patissier met stoofpeer in kersensaus en crumble

CRÉME BRÛLÉE € 8,50

Vanille crème brûlée met slagroom

CHEESECAKE € 10,50

Yoghurt sinaasappel ijs, compote van rood fruit

LAVA CAKE € 10,50

Popcorn ijs, crumble van popcorn

SCROPPINO € 8,50

Wodka, citroenijs, vanille ijs en cava

Koffie

IRISH KOFFIE € 8,00

Jameson Whiskey en slagroom

FRENCH KOFFIE € 8,00

Grand Marnier en slagroom

SPANISH KOFFIE € 8,00

Tia Maria en slagroom

ITALIAN KOFFIE € 8,00

Amaretto Disaronno en slagroom

TILBURGSE KOFFIE € 8,00

Schrobbeleur en slagroom

Dessertwijnen

MUSCAT DE RIVESALTES BLANC € 7,50

Frankrijk - Rijk, Complex, Zoet

GRAHAM'S PORT 10 YEARS € 9,50

Portugal - Rijp, Rijk, Verfijnd

GRAHAM'S PORT 20 YEARS € 12,50

Portugal - Rijp, Rijk, Verfijnd

De Heeren van Udenhout

RESTAURANT - BISTRO

Welkom bij de Heeren van Udenhout! We zijn verheugd je te mogen ontvangen in onze bistro en hopen dat je een geweldige avond beleeft. Bij ons nemen we ruim de tijd om je een ontspannen en plezierige ervaring te bieden, met voldoende ruimte tussen de verschillende gerechten.

Mocht je echter haast hebben of een sneller tempo wensen, laat het dan gerust weten aan onze medewerkers.

Heb je speciale wensen of dieetbeperkingen? Aarzel niet om het aan ons door te geven; we doen ons uiterste best om aan je behoeften te voldoen. We wensen je een heerlijke avond toe!

Renz & Wieger