

*Geachte gast,*

*Welkom!*

*Ook dit voorjaar heten wij u van harte welkom in ons restaurant van Holland Casino Utrecht. Het menu houdt vanzelfsprekend rekening met het seizoen, de lengende dagen en het opkomend groen. Graag bereiden wij gerechten voor u waarin lentegroenten zoals asperges, kreeft en lamsvlees een hoofdrol spelen. Onze verse vis komt van Schmidt Zeevis in Rotterdam, het ouderwets lang gerezen brood komt van het Vlaams Broodhuys en het malse Maas-Rijn-IJsselrund van Piet van den Berg.*

*Dus wordt het een vlot geserveerd gerecht tussen het spelen door of kiest u dit keer voor een verfijnd à la carte menu? Aan u de keus!*

*Hebt u vragen over het eten of de wijn, of wilt u een advies, dan horen wij dat graag.*

*Het keukenteam  
Holland Casino Utrecht*

## **BRASSERIE**

24.50

Voor, hoofd en toe: kies zelf drie keer uit onze eerlijke brasseriegerechten.

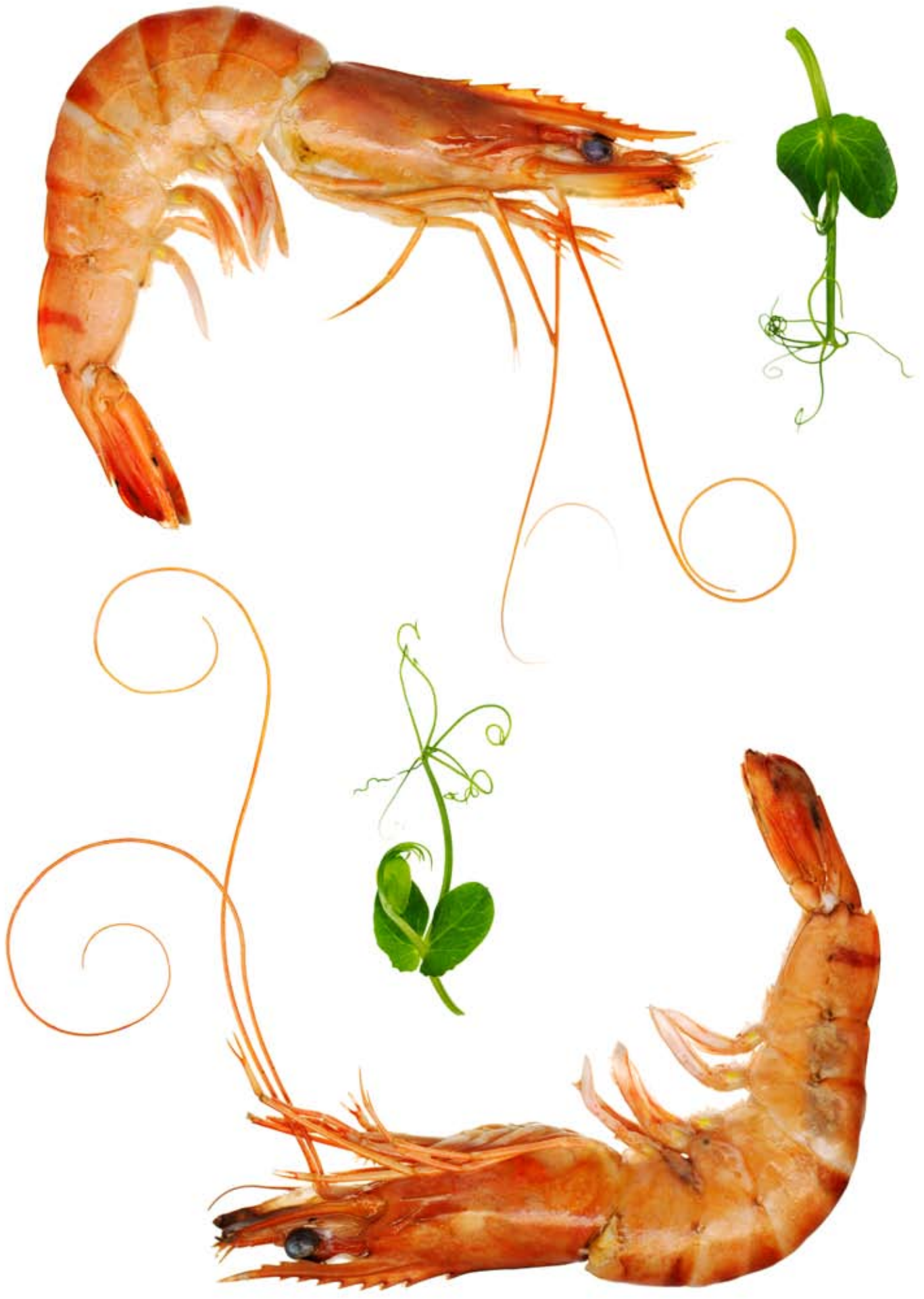
## ★ **À LA CARTE DRIEGANGENMENU**

32.50

Geniet van het allerbeste wat onze keuken u te bieden heeft: uw eigen menu, à la carte.

## **SHARED DINING**

Dit voorjaar vindt u op onze kaart bij alle gängen de zogenaamde 'sharing plates': rijk samengestelde en speels gepresenteerde gerechten waarvan u samen kunt genieten.



# VOORGERECHTEN

	<b>ASPERGESOEP</b>	7.00
	Hollandse asperges, het is glorie van het voorjaar. Wij bogen de klassieke bereiding om tot een soep. Met beenham, met ei, met room. À la flamande!	
	<b>TOMATEN-TORTILLASOEP</b>	7.00
	Sommige tomatensoep is flauw. Deze niet. Mexico spreekt een woordje mee, met pepers, avocado, koriander en krakend knapperige flinters maïstortilla.	
	<b>GEVULD FLENSJE</b>	11.00
	Al eens enoki gegeten? Het is een sappige Japanse paddenstoel. Bij ons gluurdt hij vanuit een rijk vegetarisch gevuld flensje naar de frisse appelsalsa die hem omringt.	
★	<b>HOLLANDSE GARNALEN</b>	11.50
	Denkend aan Holland zien wij garnalen graag in een cocktail gaan. Modern als we zijn doen we er een exotische toets bij: tomaat, ui, crème fraîche en smeuijge avocado.	
★	<b>CARPACCIO</b>	13.50
	Hij begint al een beetje beroemd te worden, onze pas-hem-zelf-aan carpaccio van het magnifieke Maas-Rijn-IJsselrund, met zijn diverse garnituren, pecorinokaas, crème fraîche, rode ui, pijnboompitten, appelsalsa...	
★	<b>ASPERGES EN ZALM</b>	12.50
	Koel en voornaam: blanke asperges en sashimi gesneden gerookte zalm, in de echt verbonden door een Citroenvinaïgrette.	
★	<b>LAMSHAASJE MET PAPRIKACHUTNEY</b>	13.50
	Boterzacht gekonfijte stukjes lamshaas steken mooi af tegen het knisperige van melbatoast. Doen we er ook nog een indringende chutney van paprika bij.	
★	<b>GELAKTE EEND</b>	12.50
	We leerden het van de Chinezen: het 'lakken' van eend met honing en specerijen. Als verrassing erbij een overtreding van het rookverbod. Naast een klaterende salade.	
★	<b>GAMBA'S EN TOMAATJES</b>	13.50
	Toscaners zijn dol op witte bonen. Ze maken er zelfs saus van. Daar moet iets bij, vonden we, en kozen malse gamba's plus snoeperige tomaatjes.	
★ 	<b>PROEVERIJ</b>	24.00
	En soms kun je niet kiezen. Geen punt, maken wij een proeverijtje van aspergesoep, gamba's, lamshaasje en gerookte zalm met asperges. In duo-uitvoering.	



# HOOFDGERECHTEN

BIJ AL ONZE GERECHTEN KUNT U KIEZEN UIT KRIELAARDAPPELEN UIT DE OVEN OF FRITES.

<b>ASPERGES</b>	14.50
Vingerlikkend lekkere asperges uit ons eigen Zuiden; uiteraard met ei, boter, peterselie. Desgewenst met ham geserveerd ( <i>toeslag 3 euro</i> ).	
<b>CASINOBURGER</b>	16.50
Niet zomaar een burgertje, maar een kloek geheel in een bol van echt brood, vlees van het Maas-Rijn-IJsselrund, truffelmayonaise, Parmezaanflinters en rucola. En ja, het fameuze gepocheerde eitje!	
<b>ZALM IN CHAMPAGNESAUS</b>	18.50
Onze zalm verdient het om met een heuse champagnesaus op tafel te komen. Dit keer heeft hij een kruidenkorst en zijn er croutons bij, een accent van kappertjes en olijfolie, en een gespreid bedje van à la minute gebakken spinazie.	
<b>SATÉ</b>	14.50
Een instituut, onze saté van kip of varkenshaas (zegt u het maar), gezellig omringd door zoetzure groente en cassavekroepoek. Met pindasaus, natuurlijk, en met gefrituurde uitjes.	
<b>DAGSCHOTEL</b> <i>maandag t/m donderdag van 17.00 tot 19.00 uur.</i>	11.00
Bij het ter perse gaan van deze menukaart was niets bekend over de dagschotel. En zo hoort het ook. <i>Op vertoon van uw Favorites Card betaalt u voor dit gerecht slechts 8 euro.</i>	
★ <b>BIEFSTUK PEPERSAUS</b>	19.50
Peperkorrels, groene en zwarte, spelen de karakterrollen, maar de ster van dit schouwspel is de biefstuk van Piet van den Berghs Maas-Rijn-IJsselrund.	
★ <b>KIPJE</b>	19.50
Er zijn grote kippen, er zijn kleine. Deze is net mooi voor één bord: dat van u. Sappig gebraden en bedoeld om af te kluiven (een bottenbordje is voorzien), met als afwisseling wat voorjaarsgroenten en natuurlijk appelcompote.	
★ <b>LAMSBOUT MET HONING EN TIJM</b>	21.50
Uit het gouden repertoire: het lamsvlees met honing en tijm. Maar nu garen we de bout mooier, langzamer dan vroeger. Groenten erbij, saus apart.	
★ <b>SCHELVIS</b>	21.00
Een beetje mediterraan, een beetje Hollands: een koninklijke, op de huid gebakken schelvisfilet met aardappel, olijfolie en Hollandse garnalen als onderdanen.	
★  <b>FRUITS DE MER POUR DEUX</b>	45.00
Zeeuwse oesters, gamba's, mesheftschelpen, Hollandse garnalen, alikruiken en de echte moules de bouchot vormen ons plateau de fruits de mer. Tweepersoons natuurlijk, want samen genieten is meer genieten!	
<i>Desgewenst verrijken we uw gerecht met heerlijke asperges als bijgerecht.</i>	7.50



# NAGERECHTEN

	<b>TAART VAN DE WEEK</b>	<b>7.50</b>
	Eens per week een nieuw recept, maar veel frequenter gebakken: onze taart.	
	<b>JAZZ COUPE</b>	<b>6.50</b>
	Swing mee met het wine ball ice en voel de groove van de knettersuiker. I scream, you scream, we all scream for...	
	<b>KOFFIE COMPLEET</b>	<b>6.50</b>
	Snoeperij van toppatisserie bij koffie of thee naar keuze.	
★	<b>KAAS</b>	<b>9.50</b>
	Voorjaarskaas, bestaat die eigenlijk? In ieder geval smaakt onze selectie kazen opvallend lenteachtig, opwekkend, optimistisch. Geholpen door het voortreffelijke krentenbrood van het Vlaamsch Broodhuys.	
★	<b>AARDBEIEN</b>	<b>9.50</b>
	Onze echte Hollandse aardbeien, onze lambada's en elsanta's, zijn onovertroffen. We serveren ze met een lobbige champagnesaus, vanille-ijs en muntbasilicum.	
★	<b>PROSECCOTAARTJE</b>	<b>9.50</b>
	Rank als een Venetiaanse dame, dit verfijnde taartje op basis van Prosecco, gehuld in een purperen japon van crème de cassis. Erbij vanille-ijs als een bries van de lagune...	
★ 	<b>GRAND DESSERT POUR DEUX</b>	<b>20.00</b>
	Zoete verleiding om te delen, van chocolade, ijs, crème brûlée, aardbeien...	

# LOKALE KAART

## **BROOD**

5.75

Desembrood van het Vlaamsch Broodhuys geserveerd met olijfolie, zeezout en gezouten roomboter. Als aanvulling op het brood dat wij u bij de verschillende gerechten serveren.

## **KREEFTENSOEP**

7.50

Huisgemaakte verse kreeftensoep. Met een garnituur van rivierkreeftenstaartjes en cognacroom, een lekkere authentieke romige bisque.

## **ZEETONG**

39.50

Een hele zeetong, in roomboter gebakken, afgeblust met citroensap, zoals u hem het liefst eet.  
*Toeslag voor dit gerecht in het à la carte menu is 10 euro.*

## **DAME BLANCHE**

7.50

Bourbon vanille-ijs van Crème de la Crème, met slagroom en warme chocoladesaus van Belgische Callebaut chocolade. Een klassieker bereidt met de beste ingrediënten.