



THUIS MENU

De meeste koude gerechten kunt u zo serveren.
De pizza's en de hoofdgerechten hebben nog een klein zetje in de voorverwarmde oven nodig op 180 graden.
De bereidingstijd vindt u naast de gerechten.

STEENOVEN PIZZA

Pizza Vega | Parmezaan | Courgette | Rucola 7,- *5 minuten*

Pizza Vis | Ansjovis | Kappertjes 8,- *5 minuten*

Pizza Vlees | Chorizo | Rode ui 8,- *5 minuten*

VOORGERECHTEN

Gravad lax | Rode biet | Venkel 9,-

Carpaccio van Jersey stier | Kappertjes | Truffelmayonaise | Oude kaas 10,-

HOOFDGERECHTEN

Groente lasagne | Blaarkopkaas | Notencrumble 13,50 *25 minuten*

Heilbot | Bisque van strandkrabben | Seizoensgroenten 16,- *15 minuten*

Hertenstoof | Aardappelmousseline | Stoofpeertjes 15,- *20 minuten*

DESSERTS

Cheesecake | Speculaas crumble 5,-

Pure chocoladetaart | Cranberry 5,-

Worteltaart | Boerenjongens | Witte chocolade 5,-

HOOG VUUR THUIS DRANKEN

Om uw HOOG VUUR THUIS beleving compleet te maken hebben we een kleine selectie bieren en wijnen gemaakt uit ons assortiment.

Pils | De Leckere | Utrecht 5% 2,50

HOOG VUUR en De Leckere zijn als sinds de opening van het restaurant met elkaar verbonden. Geniet ook nu van een heerlijk ambachtelijk pils geïnspireerd op een Utrechts bierrecept uit de middeleeuwen.

Dubbel | De Drie Ringen | Amersfoort 6.5% 3,50

Amersfoort + bier = De Drie Ringen. Als oudste stadbrouwerij niet over het hoofd te zien in de geschiedenis van het Amersfoortse bier. Een heerlijk donker dubbel bier als deze past perfect bij de hertenstoof.

Chardonnay | Da Maggio | Italië 12,50,-

Een Chardonnay uit Romagna met gul, tropisch fruit en vanilletonen. Heerlijk te combineren met bijvoorbeeld de heilbot

Merlot | Dumanet | Frankrijk 12,50,-

Wijn uit de Languedoc. Een vleugje laurier en drop, zwoel, kruidig en soepel en elegant. Goed te combineren met de groente lasagne.

** Bij alle hoofdgerechten wordt een zoetzure salade geserveerd.*

** De steenoven pizza's zijn Ø20 cm*