

VOEL JE THUIS!

Dengh: de huiskamer van Leidsche Rijn. Samen ongedwongen genieten van lunch, borrel of diner! Bij ons stel jij je eigen menu samen. Door een keuze te maken uit onze zorgvuldig geselecteerde gerechten, weet je zeker dat je een volledige maaltijd hebt. Helemaal naar jouw wensen! Heb je een allergie of intolerantie? Meld het ons!

DINER

LEKKER OM MEE TE BEGINNEN

7

PLANKJE BROOD
AIOLI | OLIJFOLIE

5

NAANBROOD
YOGHURT DIP

VOOR

FLAMMKUCHEN

PULLED PORK | RODE UIEN MARMELADE | ZURE ROOM

11

12

KALFSTAARTSTUK

ZACHT GEGAARD | KROKANT FILODEEG | PICCALILLY

11

12

ORZO PASTA

KONINGSOESTERZWAM | RUCOLA PESTO

11

9

CARPACCIO

WAARDS RUND | TRUFFELMAYONNAISE | ZONNEBLOEMPITTEN
UTREGSE OUDE GRACHTKAAS

KNOFLOOKGAMBA'S

LITTLE GEM | CITROEN MAYONNAISE

SOEP VAN HET SEIZOEN

ELKE KEER WEER EEN VERRASSING!

HOOFD

* Bijgerecht niet inbegrepen!

BBO DRUMSTICKS

WAARDS KIP | SOUS VIDE GEGAARD | GEPICKELDE GROENTE | JUS

18

16

LAMSCURRY

GEGRILD NAANBROOD | LITTLE GEM | CITRUS VINAIGRETTE

22

19

VERS VAN DE AFSLAG

ELKE DAG WEER ANDERS!

21

20

BIG DENGH BURGER

WAARDS RUND | KROKANTE BUN | KROPSLA | TOMAAT
UITGEBAKKEN SPEK | UI | UTREGSE OUDE GRACHTKAAS

RISOTTO

GELE BIET | ANIJSCHAMPIGNONS | UTREGSE OUDE GRACHTKAAS

FLAT IRON STEAK

AARDAPPEL | GROENE ASPERGE | STROGANOFFSAUS

BIJGERECHT

DENGH'S DIKKE FRIETEN

MAYONNAISE | TRUFFELMAYONNAISE +0.5

4

4

THAISE SALADE

SALADE

GAMBA

THAIS | KNOFLOOK | CITROENMAYONNAISE

17

16

CARPACCIO

WAARDS RUND | TRUFFELMAYONNAISE | ZONNEBLOEMPITTEN
UTREGSE OUDE GRACHTKAAS

DESSERT

CHEESECAKE

FRAMBOS | GEZOUTEN KAREMELIJS

10

10

ARRETJES CAKE

BASTOGNE | CITROENKRUIJ | CITROENSORBETIJS

PLANKJE KAAS

3 SOORTEN | BRICHE TOAST

12

 VEGANISTISCH

 KAN VEGANISTISCH

 VEGETARISCH

BAKKERIJ CARL SIEGERT

Bakkerij Carl Siegert bestaat al bijna 130 jaar en maakt al vier generaties de lekkerste ambachtelijke broodspecialiteiten voor horeca en catering. Zij werken met een eigen desemcultuur op basis van rogge. Dit desem geeft een unieke en karaktervolle smaak aan het brood. Respect voor onze planeet is voor Bakkerij Carl Siegert vanzelfsprekend. Het graan groeit zoveel mogelijk in Nederland en wordt gemalen op Hollandse windmolens. De ingrediënten zijn vrijwel allemaal van biologische oorsprong en met bijna 1000 zonnepanelen op het dak wordt voorzien in

DUTCH WEED BURGER

The Dutch Weed Burger is bekend van veel festivals zoals Lowlands Paradise en de Rollende Keukens. De bedenkers van het beroemde vegan burger concept voorzien dat een plantaardige voedselkeuze een helend effect kan hebben op de gezondheid van mensen, dieren en de planeet. Daarom kan deze festivalklassieker nu overall gegeten worden, en ook hier en nu! Taste the change.

DE KAASFABRIEK

Het idee voor een lekkere pikante Utrechtse kaas bestond al langer. Alleen wat is het juiste moment om hier mee te starten? Toen was daar in 2015 de Grand Départ van de Tour de France in de Domstad. Dit evenement geeft de Utrechtse regio een enorme positieve 'boost', en dus het juiste moment om de 'Oude Gracht' kaas voor de Utrechtse regio te presenteren. De 'Oude Gracht' kaas is heerlijk pikant met mooie eiwitkristallen (wat geen zout is zoals veel mensen denken) die knisperen in je mond. 'Oude Gracht' heeft een iets zoetige nasmaak en ondanks zijn rijping van 52 weken nog steeds smeuïg zuivel.

KRAAN VLEES

Het geheim van het Waards Rund zit 'm in de nostalgie, de puurheid en de authenticiteit van de producten. De runderen worden verwend in de wei en in de stal. Ze genieten van een zorgvuldig samengesteld menu van biologische soja, mais, bierbostel, suikerbieten, aardappelvezels, hooi, stro en biologische kruiden met klassieke muziek op de achtergrond. Dit alles gebeurt onder het toezien van Waards Rund-houder Karel de Bruyn.