

## 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!

# LUNCH

## SALADE

**GAMBA**  
THAIS | KNOFLOOK | CITROENMAYONNAISE

**CARPACCIO**  
WAARDS RUND | TRUFFELMAYONNAISE | ZONNEBLOEMPITTEN  
UTREGSE OUDE GRACHTKAAS

17

16

## SOEP

**SOEP VAN HET SEIZOEN**  
ELKE KEER WEER EEN VERRASSING!

9

## BRÖÖD

\*Keuze uit wit- of bruinbrood

**CARPACCIO**  
WAARDS RUND | TRUFFELMAYONNAISE | ZONNEBLOEMPITTEN  
UTREGSE OUDE GRACHTKAAS

12

9

**TWEE CROQUETTEN**  
VAN DE HEEREN VAN LOOSDRECHT | FIJNE MOSTERD

9

7

**DRIE SCHARRELEIEREN**  
JONG BELEGEN KAAS | BOERENACHTERHAM OF SPEK  
(COMBINATIE: HAM, SPEK & KAAS +2)

**TOSTI**  
JONG BELEGEN KAAS | BOERENACHTERHAM | GROENE PESTO

## DENGH'S FAVORIETEN

\*Bijgerecht niet inbegrepen!

**FLAT IRON STEAK**  
AARDAPPEL | GROENE ASPERGE | STROGANOFFSAUS

20

12

**BIG DENGH BURGER**  
WAARDS RUND | KROKANTE BUN | KROPSLA | TOMAAT  
UITGEBAKKEN SPEK | UI | UTREGSE OUDE GRACHTKAAS

16

12

**FLAMMKUCHEN**  
PULLED PORK | RODE UIEN MARMELADE | ZURE ROOM

11

**PLANKJE DENGH**  
SHOTJE SOEP | SPIEGELEI | CROQUETTE | FRISSE SALADE

**CARPACCIO**  
WAARDS RUND | TRUFFELMAYONNAISE | ZONNEBLOEMPIT  
UTREGSE OUDE GRACHTKAAS

## BIJGERECHT

**DENGH'S DIKKE FRIETEN**  
MAYONNAISE | TRUFFELMAYONNAISE +0.5

4

4

**THAISE SALADE**

## VEGA(N)

**RISOTTO** \*   
GELE BIET | ANIJSCHAMPIGNON | UTREGSE OUDE GRACHTKAAS

19

9

**VEGANISTISCHE CROQUETTEN**  
VAN DE HEEREN VAN LOOSDRECHT | FIJNE MOSTERD

## DAGVERSE PRODUCTEN

In onze keuken werken we met dagverse producten waardoor het kan voorkomen dat de voorraad van een bepaald product op is. We vragen hiervoor je begrip. Allergieën of intoleranties? Meld het ons!



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 desembcultuur op basis van rogge. Dit desemb 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 ca. 40% van de energiebehoefte.

## 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 smeug 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.