



# UYLENBURG DU MIDI

## VOORGERECHTEN

Soep van de dag

Mousse van geitenkaas in filodeeg  
met artisjokhart en balsamicostroop

Gepeperde dun gesneden entrecote  
met dragonmayonaise en pico de gallo

Bao Bun met buikspek of sticky tempoh met ingelegde gember,  
zoetzure komkommer en rode curry mayonaise

---

## HOOFDGERECHTEN

Steak met mojo rojo

Gestoofde lamsschenkel met saliejus

Vis van de dag



Gochujang groentestoof met tofu en kimchi

---

## DESSERTS

Revani met honingparfait

Limoncello-bastogne cheesecake met roodfruit compote

Melkchocolade crème brûlée  
met gekarameliseerde witte chocolade crumble en pistache-ijs

Gezouten karamel pecannotentaart met vanille-ijs

HEB JE EEN  
ALLERGIE?  
LAAT HET ONS  
WETEN!



# UYLENBURG DU MIDI

## STARTERS

Soup of the day

Goat cheese mousse in filo pastry  
with artichoke heart and balsamic syrup

Thinly sliced peppered entrecote  
with tarragon mayonnaise and pico de gallo

Bao Bun with pork belly or sticky tempeh with pickled ginger,  
sweet and sour cucumber and red curry mayonnaise

---

## MAIN COURSES

Steak with mojo rojo

Lamb shank with sage jus

Catch of the day 

Gochujang vegetable stew with tofu and kimchi

---

## DESSERTS

Revani with honey parfait

Limoncello-bastogne cheesecake with red fruit compote

Milk chocolate crème brûlée  
with caramelized white chocolate crumble and pistachio ice cream

Salted caramel pecan pie with vanilla ice cream

DO YOU HAVE  
AN ALLERGY?  
LET US KNOW!