

## VOORGERECHTEN € 11,50

### **CARPACCIO VAN HET HUIS**



Met pijnboompitten, truffelmayonaise en geraspte Parmezaan

### **GEMARINEERDE ZALM**



Met kruidensla, bietenschuim en komkommercrème

### **WITLOF EN GEITENKAAS**



Rauwe witlof aangemaakt met aceto siroop, mosterd, walnoten en frambozendressing

### **KNOLSELDERIJ SALADE MET KLOOSTER HAM**



Dungesneden gepekeld ham met knolselderij, truffelmayonaise en een bitterbal van bospaddenstoel

Ook in vegetarische variant verkrijgbaar met falafel

### **TOAST PADDENSTOELENRAGOUT**



Getoast gildebrood met ragout, krulsla, oude kaas en sesamdressing

### **VISPALET**



Diverse gerookte vissoorten, bietensalade, garnalenkroket en cocktailsaus

### **OPSTARTER € 5,75**

Bakkersverrassing (vers uit de oven) geserveerd met tomaten tapenade, kruidenmayonaise, zeezout en olijfolie van het huis

## SOEPEN € 6,50

### **ROMIGE SOEP VAN PASTINAAK**



Romige soep met gebakken kastanjechampignon

### **ZWOLSE MOSTERDSOEP**

Mosterd van De Wijndragers met kippenbouillon, room en kip

### **URBANA'S SOEP VAN DE DAG**



Vraag het uw gastheer of gastvrouw

**Zowel bij de voorgerechten als bij de soep serveren wij brood en kruidenboter.**



Glutenvrij



Lactosevrij



Vegetarisch

Wij houden graag rekening met eventuele (dieet)wensen en allergieën.  
Onze gerechten zijn niet standaard allergievrij, deze kunnen wel allergievrij gemaakt worden.

## HOOFDGERECHTEN € 20,50

### PEPERBUS

Spies van varkenshaas met een romige brie saus

### GEROOSTERD RUNDERBIEFSTUK

Met Zwolse mosterd en bruine basterdsuiker geroosterd

### ZUURKOOL STAMPOT MET SPEK EN ZWIJN

Overgoten met oma's wildjus

### DUO VAN SNOEKBAARS- EN ZALMFILET

Met bladspinazie en romige Chardonnaysaus

### ZWITSERSE KAASFONDUE

Klassiek fondue met Gruyère en Emmentaler, met groente, aardappel en brood

### SHAKSHUKA

Oosters eenpansgerecht met tomatensaus, zoete aardappel, geitenkaas en koriander

### DRIE MAAL SATÉ

Drie soorten spiesjes van kip, varken en rund met kruidige satésaus

## URBANA SPECIALS

### TOURNEDOS (biefstuk van de haas)

Stroganoffsaus naar klassiek recept aan tafel bereid\*

+ € 5,50

### CHEF'S VLEES

Wisselende vleesbereiding

€ dagprijs

### GEBAKKEN SLIPTONG

Drie stuks, krokant gebakken in roomboter met remouladesaus en citroen

+ € 1,50

### CHEF'S VIS

Wisselende verse vis van de veiling dagprijs

€ dagprijs

\*Indien de drukte dit toelaat



Glutenvrij



Lactosevrij



Vegetarisch

Wij houden graag rekening met eventuele (dieet)wensen en allergieën.

Onze gerechten zijn niet standaard allergievrij, deze kunnen wel allergievrij gemaakt worden

## DESSERTS € 6,75

### **PARIJSE SOES**

Luchtige soes gevuld met gele room, slagroom en bananenroomijs met warme chocoladesaus

### **COUPE ZALNÉ**



Royale coupe vanille-ijs met gekarameliseerde nootjes, huisgemaakte advocaat en slagroom

### **GEFRITUURDE APPELTAART**

Met Butterscotch, slagroom en boerenroomijs

### **KAAS PLANKJE**



Bleu de Wolvega, Tynjetaloude geitenkaasport siroopen vijgenbrood

### **KOFFIE URBANA**

Koffie verrassing van uw gastvrouw/gastheer

## MENUPRIJS: DRIE GANGEN € 34,50

### KINDERMENU

Drie gangen € 14,50/ Twee gangen € 11,50/ Hoofdgerecht € 7,75

### VOORGERECHTEN

Tomatensoep met stukjes, maar de kok heeft een zeefje!

Carpaccio met oude kaas, rucola sla en mayonaise en pijnboonpitjes

Caesar salade met kip of zalm, ijsbergsla, snoeptomaat, croutons en pijnboompit ten

### HOOFDGERECHTEN

Hollandse pannenkoek met poedersuiker en/of stroop

Gebakken zalmfilet met frietjes en mayonaise

Pasta met gehaktballetjes en penne met tomatensaus

Frietjes en snack naar keuze met salade, appelmoes en mayonaise

### TOETJES

Vanilleroomijs met slagroom en chocoladesaus

Schatkistje met slagroom

Coupe ijs met vers gesneden fruit en slagroom



Glutenvrij



Lactosevrij



Vegetarisch

Wij houden graag rekening met eventuele (dieet)wensen en allergieën.

Onze gerechten zijn niet standaard allergievrij, deze kunnen wel allergievrij gemaakt worden