

de BARON COURANT

HUISKAMER VAN DE WIJK

Dit eetcafé vindt zijn roots in de rijke horeca-traditie van Utrecht, waar gastvrijheid al generaties lang centraal staat. Geïnspireerd door klassieke eetcafés van vroeger, is deze plek uitgegroeid tot een eigentijdse ontmoetingsplek van Leidsche Rijn.

Regelmatig worden er gezellige activiteiten georganiseerd, zoals een pubquiz en muziek-bingo, die zorgen voor extra levendigheid en verbinding in de buurt.

VERRASSEND • GASTVRIJ • BORRELEN • ONTHAASTEN • THUIS

VROEGE TREK

LEKKER KNAPPERIG EN VOL VAN SMAAK

FLATBREAD CARPACCIO <i>Mals rundvlees met romige truffelmayonaise, een flinke strooi Parmezaan en pijnboompitten en zongedroogde tomaat.</i>	15
FLATBREAD PARMHAM & BURRATA <i>Zijdezachte burrata ontmoet hartige parmaham. Afgemaakt met onze eigen frisse pesto en zongedroogde tomaat.</i>	15
FLATBREAD GEROOKTE KIPFILET <i>Malse kip en bacon met de pit van chipotle mayonaise, het frisse zuurtje van ingelegde rode ui en zongedroogde tomaat.</i>	14
FLATBREAD TONIJSALADE <i>Huisgemaakt en lekker rijkgevuld. Met kappertjes, augurk, zongedroogde tomaat en rode ui voor die broodnodige bite.</i>	14
FLATBREAD GEROOKTE ZALM <i>Luxe lunchen met zijdezachte zalm, romige avocado en een flinke laag roomkaas.</i>	15
FLATBREAD BRIE & WALNOTEN <i>Een zalige klassieker: warme, zachte brie met walnoten en een lekkere scheut zoete honing.</i>	15

WARM, VERS EN ONWEERSTAANBAAR

RUNDVLEESKROKETTEN VAN DE BOURGONDIËR (2ST) <i>Echte Bourgondiër-kroketten op vers brood. Simpel en erg lekker met een flinke klodder mosterd.</i>	12,5
HOLTKAMP OUDE KAASKROKETTEN (2ST) <i>De enige echte van Holtkamp. Een korstje met een waanzinnig rijke kaasvulling op vers brood.</i>	12,5
PULLED CHICKEN <i>Rommelig en vol smaak: mals gegaarde kip in BBQ-saus met een frisse koolsla op vers brood.</i>	14,5
UITSMIJTER <i>Drie kakelverse eieren van echte Barneveldse oorsprong op vers brood. Kies voor ham, kaas of de hele mix.</i>	12,5
GROTE GARNALEN UIT DE OVEN <i>Lekker dippen! Garnalen in pittige knoflookolie, rechtstreeks uit de oven op tafel met vers breekbrood.</i>	15
AUSTRALIAN PIE VAN OLLIES BAKEHOUSE <i>Goudbruine knapperige korst met vulling van rundergehakt in hartige jus en mozzarella met friet en sla.</i>	15
SOEP VAN DE CHEF <i>Onze favoriete soep van het moment! Vers gemaakt en geserveerd met breekbrood en echte boter.</i>	9,5

VAN HET LAND EN ZO VERS

SALADE CARPACCIO <i>De ultieme klassieker, maar dan in een royaal jasje. Mals rundvlees gecombineerd met onze romige, huisgemaakte truffelmayonaise, ziltige Parmezaan en de 'crunch' van pijnboompitten, croutons en zongedroogde tomaat.</i>	19
SALADE TATAKI <i>Een oosterse smaaksensatie. Lichtgeschroeid rundvlees dat smelt op de tong, geserveerd met een pittige dressing, knapperige lente-ui en de nootachtige touch van geroosterd sesamzaad.</i>	19
CAESAR SALADE <i>Never out of style. Knapperige romainesla en krokante kip, overgoten met onze zijdezachte Caesardressing. Afgemaakt met een eitje en gouden croutons, precies zoals hij hoort te zijn.</i>	18
SALADE BURRATA CAPRESE <i>Een ode aan de Italiaanse zomer. Een fluweelzachte burrata als stralend middelpunt, omringd door kleurrijke tomaten, hoogwaardige olijfolie en een verrassende bite van pistachenootjes.</i>	17
WATERMELOEN SALADE MET FETA <i>De definitie van verfrissing. Zoete watermeloen en zoute feta vormen een match made in heaven, afgetopt met een zonnige honingcitroendressing en knapperige pecan.</i>	17

SNACKJE

OMDAT HET ALTIJD KAN

BITTERBALLEN BOURGONDIËR <i>Geserveerd per 8 st.</i>	10
MINI FRIKANDELLEN <i>Geserveerd per 8 st.</i>	8
VLAMMETJES <i>Geserveerd per 8 st.</i>	8
KAASTENGELS <i>Geserveerd per 8 st.</i>	9,5
VEGETARISCHE LOEMPIAATJES <i>Geserveerd per 8 st.</i>	8,5
GEMENGD BITTERGARNITUUR <i>Geserveerd per 12 st.</i>	13,5

HUIS GEMARINEERDE OLIJVEN	4
PORTIE OUDE KAAS <i>Geserveerd met grove mosterd.</i>	8
BROOD MET DIP	6
NACHO'S <i>Met cheddar kaas, tomatensalsa, crème fraîche en guacamole.</i>	13,5

ALLERGIEËN? Laat het ons weten!

HEB JE HAAST? Zeg het even, dan rennen wij een beetje harder.

GEEN HAAST? Blijf vooral lekker zitten.

TWIJFEL JE? Wij helpen je kiezen. Doen we thuis ook altijd.

DE XL BORRELPLANK

Royaal belegde plank met diverse warme en koude lekkernijen

32,00

KAN OOK HELEMAAL VEGETARISCH

GENIET VAN EEN ONTSPANNENDE MIDDAG OF EEN SPRANKELEND AVONDJE



AVONDTUURTJE

VOORPROEFJE VOOR WIE WIL BEGINNEN MET EEN GLIMLACH

CARPACCIO VAN WAARDS RUND

Flinterdun gesneden rundvlees van topkwaliteit, geserveerd met huisgemaakte truffelmayonaise, knapperige pijnboompitten, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaat. Een echte klassieker!

TATAKI

Licht geschroeid rundvlees, mals en vol van smaak. Geserveerd met een frisse oosterse dressing, sesamzaad en lente-ui voor een perfecte balans tussen hartig en fris.

VITELLO TONNATO

Zacht gegaard kalfsvlees, dun gesneden en overgoten met een romige huisgemaakte tonijnmayonaise. Afgemaakt met kappertjes en ingelegde rode ui voor een verrassend frisse bite.

ZALM TARTAAR

Fijn gesneden gerookte zalm met kappertjes, ingelegde rode ui en frisse groene appel. Afgemaakt met een mosterd-citroendressing die het geheel mooi in balans brengt.

GROTE GARNALEN UIT DE OVEN

Sappige garnalen, gegaard in geurige knoflookolie met een pittig vleugje rode peper. Geserveerd met breekbrood om lekker te dippen – simpel, maar oh zo lekker.

BURRATA CAPRESE

Romige burrata gecombineerd met sappige, kleurrijke tomaten, een scheutje olijfolie en aceto. Afgetopt met pistache voor een verrassende crunch.

WATERMELOEN SALADE MET FETA

De definitie van verfrissing. Zoete watermeloen en zoute feta vormen een match made in heaven, afgetopt met een zonnige honingcitroendressing en knapperige pecan.

SOEP VAN DE CHEF

Onze favoriete soep van het moment! Vers gemaakt en geserveerd met breekbrood en echte boter.

SMULSTUKKEN ALLES VOOR DE ULTIEME SMAAKBELEVING

RUNDER ENTRECÔTE VAN ONZE MIBRASA

300 gram prachtig rundvlees, vol van smaak en heerlijk mals. Geserveerd met onze huisgemaakte rum-chili boter, knapperige friet en gegrilde groenten. Pure verwennerij op je bord.

HAMBURGER DE BARON VAN ONZE MIBRASA

Een flinke jongen van 180 gram Waards rund, sappig en goed op smaak. Met cheddar, bacon en licht pikante kerrie-mayonaise. Zo lekker. Uiteraard met friet en koolsla.

AUSTRALIAN PIE VAN OLLIES BAKEHOUSE

Goudbruine knapperige korst met vulling van rundergehakt in hartige jus en mozzarella met friet en sla.

SPARERIBS

Sticky, zoet en onweerstaanbaar mals – precies zoals ze horen te zijn. Deze ribs vallen bijna van het bot en worden geserveerd met friet, koolsla en een maïskolf. Gewoon lekker en kliederen mag!

KIPSPIES IN GRIEKSE STIJL VAN ONZE MIBRASA

Een zonnige favoriet! 200 gram boerderij kippendij, gemarineerd in mediterrane kruiden en knoflook. Van de grill, vol smaak. Geserveerd met friet, huisgemaakte tzatziki en frisse salade.

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS

Mooi krokant op de huid gebakken en van binnen heerlijk zacht. Geserveerd met romige citroenrisotto, groene asperges en een frisse basilicumolie. Een verfijnd gerecht met een zomerse twist.

HUISGEMAAKTE CANNELONI

Comfort food op z'n best! Gevuld met gegrilde groenten en romige ricotta, overgoten met een rijke tomaat-paprikasaus en een goudbruine laag gesmolten kaas. Geserveerd met een frisse salade.

GEITENKAAS TAARTJE

Een heerlijk hartig taartje met romige geitenkaas, zongedroogde tomaat en spinazie. Afgetopt met knapperige pecannoten en een frisse honing-citroen dressing. Geserveerd met een lichte salade – fris en zacht.



VAN HET LAND EN ZO VERS

SALADE CARPACCIO

De ultieme klassieker, maar dan in een royaal jasje. Mals rundvlees gecombineerd met onze romige, huisgemaakte truffelmayonaise, ziltige Parmezaan en de 'crunch' van pijnboompitten, croutons en zongedroogde tomaat.

SALADE TATAKI

Een oosterse smaaksensatie. Lichtgeschroeid rundvlees dat smelt op de tong, geserveerd met een pittige dressing, knapperige lente-ui en de nootachtige touch van geroosterd sesamzaad.

CAESAR SALADE

Never out of style. Knapperige romainesla en krokante kip, overgoten met onze zijdezachte Caesardressing. Afgemaakt met een eitje en gouden croutons, precies zoals hij hoort te zijn.

SALADE BURRATA CAPRESE

Een ode aan de Italiaanse zomer. Een fluweelzachte burrata als stralend middelpunt, omringd door kleurrijke tomaten, hoogwaardige olijfolie en een verrassende bite van pistachenootjes.

WATERMELOEN SALADE MET FETA

De definitie van verfrissing. Zoete watermeloen en zoute feta vormen een match made in heaven, afgetopt met een zonnige honingcitroendressing en knapperige pecan.

AFSLUITERTJE ZONDER SPIJT

ETON MESS

Een vrolijke, zomerse chaos van aardbei, met frambozen ijs, luchtige meringue en onze eigen huisgemaakte coulis. Elke hap is een feestje.

PINA COLADA PANNA COTTA

Vakantie op een lepeltje! Een zijdezachte kokos-pannacotta met een tropische rum-ananas compote. Alle smaken van de cocktail, maar dan zonder de kater. Je kunt dus gewoon veilig naar huis fietsen!

LAVACAKE

Voor de echte chocoladeliefhebber. Een warm taartje met een hart van gesmolten chocolade, perfect in balans gebracht door een bolletje fluweelzacht witte chocolade ijs.

HUISGEMAAKTE CRÈME BRÛLÉE

Kraak... dat is het geluid van puur geluk. Geniet van onze fluweelzachte vanillecrème onder een perfect gekaramelliseerd suikerlaagje. Muziek in de oren (en de mond)!

DAME BLANCHE

De onbetwiste koningin van de dessertkaart. Romig vanille-ijs overgoten met chocoladesaus. Soms is eenvoud simpelweg het allerlekkerst.

ALLERGIEËN? Laat het ons weten!

HEB JE HAAST? Zeg het even, dan rennen wij een beetje harder.

GEEN HAAST? Blijf vooral lekker zitten.

TWIJFEL JE? Wij helpen je kiezen. Doen we thuis ook altijd.



GENIET VAN EEN ONTSPANNENDE MIDDAG OF EEN SPRANKELEND AVONDJE

