



Welkom bij Het Ketelhuis!

We bevinden ons in de oude Pastoe fabriek, waar door middel van de stoom uit de ketel meubels werden gemaakt. Passie en liefde voor het maken van producten zit sinds 1913 in het pand en biedt inspiratie voor onze gerechten.

5-GANGEN 62.50

Lekker bij aperitief:

Iberico ham €9.00

Dungesneden cebo iberico

Oesters €3.50 per stuk

Met mango sambal chutney

Oesters €3.50 per stuk

Met yuzu-cocoa schuim

Bitterbal 6 stuks €7.00

Van pekingeend met Koreaanse BBQ saus

Kroketjes 6 stuks €7.00

Gemaakt van Utrechtse kaas met sriracha saus

Extra gerecht van de chef:

Bisque van schaaldieren

Kreeft | wortel | gerookte paprika | rouille | brood krokant

4-gangen is ook mogelijk: €52.50

In dit geval vervalt het gerecht asperges

Steak Tartare

Puntarelle | gel van kimchi | gefermenteerde mosterdzaad | eitje | mosterd cress

Krab

Avocado | Jalapeños | chutney van ananas/ gele paprika | sesam | ananas gel | limoen mayonaise | afrikaantjes

Asperges

Peterselie olie | champignon bouillon | soja boon | crème en ragout van asperge | kwartel ei | asperge scheut | hollandaise van yuzu

Lam

Rump en procureur | kikkererwten crème | Ras el Hanout | gebrande prei | jonge worteltjes | zoetzure ui | aardappel en jus

Romanoff

Aardbei | witte chocolade | cornflakes | vodka (uit Finland)

6-GANGEN 72.50

Steak Tartare

Puntarelle | gel van kimchi | gefermenteerde mosterdzaad | eitje | mosterd cress

Krab

Avocado | Jalapeños | chutney van ananas/ gele paprika | sesam | ananas gel | limoen mayonaise | afrikaantjes

Asperges

Peterselie olie | champignon bouillon | soja boon | crème en ragout van asperge | kwartel ei | asperge scheut | hollandaise van yuzu

Zeebaars

In soja gemarineerde meiknol | chiliringen | zalmeitjes | risotto | langoustine fumet

Lam

Rump en procureur | kikkererwten crème | Ras el Hanout | gebrande prei | jonge worteltjes | zoetzure ui | aardappel en jus

Romanoff

Aardbei | witte chocolade | cornflakes | vodka (uit Finland)

Kaasplank 14

Of supplement dessert 6