

't Backhuys



DINER

DINER IN 'T BACKHUYS



In 't Backhuys vinden we dat gerechten lekker, puur en eerlijk moeten zijn. Daarmee bedoelen we dat het bijzonder moet smaken en dat het, zoveel mogelijk, zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid moet worden geproduceerd. Dat we onze leveranciers en producenten kennen en weten hoe zij werken en dat we de verhalen achter die producten ook aan u kunnen overbrengen. Zo zijn en blijven we op zoek naar mooie producten uit onze directe omgeving.

Bij het samenstellen van de kaart laten we ons inspireren door de seizoenen. De kookmethodes die we daarbij kiezen passen bij de aandacht die we hebben voor de producten; roken, pekelen, smoren, stoven, inleggen etc. Ambachtelijke bereidingswijzen die we zelf beheersen, verfijnen en voorzien van een moderne twist, waarbij aandacht voor smaak en product tot mooie gerechten leidt.

AANBEVOLEN DOOR DE CHEF

Onze Backhuys Menu's zijn het visitekaartje van de keuken. Verrassend, iedere dag anders en met dagverse producten.

DRIEGANGEN MENU

€ 35,50

VIERGANGEN MENU

€ 43,50

VOORGERECHTEN

Carpaccio zwaardvis met wakame en wasabi-kroepoek	€ 12,50
Geroosterde makreelfilet met yuzudressing	€ 12,50
Terrine van fazant met zoet-zure kool	€ 12,50
Kalfspastrami met schuim van gepofte knoflook	€ 12,50
Salade met parelgort, gerookte amandel en schuim van Parmezaanse kaas 	€ 12,50
Bavaroise van eekhoorntjesbrood met croutons van brioche 	€ 12,50

SOEPEN

Soep uit de tuin 	€ 8,50
Soep van gerookte gele biet 	€ 9,50

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauwfilet met saus van mosselen	€ 21,50
Gegrilde zeebaarsfilet met saus van gedroogde tomaat	€ 21,50
Wild zwijnsfilet met jus van zoethout	€ 22,50
Runder entrecote met compote van rode ui	€ 24,50
Tarte tatin van aubergine en geroosterde pompoen 	€ 20,50
Lasagne van knolselderij met prei en truffel 	€ 20,50

DESSERTS

Crème brûlée van tropisch fruit met sorbet-ijs van ananas	€ 9,50
Parfait van suikerbrood met gemarineerde peer en gezouten karamel	€ 9,50
Chocolade cheesecake met hazelnoot roomijs	€ 9,50
Mousse van Tiramisu met stroop van koffie likeur "Breede Beek"	€ 9,50
Europees kaasplateau	€ 12,50

Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met 

Heeft u vragen over **allergenen of dieetwensen**, vraag het aan onze medewerkers!

't Backhuys



LUNCH

LUNCH IN 'T BACKHUYS



In 't Backhuys vinden we dat gerechten lekker, puur en eerlijk moeten zijn. Daarmee bedoelen we dat het bijzonder moet smaken en dat het, zoveel mogelijk, zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid moet worden geproduceerd. Dat we onze leveranciers en producenten kennen en weten hoe zij werken en dat we de verhalen achter die producten ook aan u kunnen overbrengen. Zo zijn en blijven we op zoek naar mooie producten uit onze directe omgeving.

Bij het samenstellen van de kaart laten we ons inspireren door de seizoenen. De kookmethodes die we daarbij kiezen passen bij de aandacht die we hebben voor de producten; roken, pekelen, smoren, stoven, inleggen etc. Ambachtelijke bereidingswijzen die we zelf beheersen, verfijnen en voorzien van een moderne twist, waarbij aandacht voor smaak en product tot mooie gerechten leidt.

BACKHUYS BUSINESS LUNCH € 12,50

Twee sneeën zuurdesembrood belegd met oude kaas en rosbief, een kop soep van de dag en een gebakken ei of kroket naar keuze.

DE BACKHUYS' BURGER € 15,75

Een sappige gegrilde runderburger op een getoaste sandwichbol, met een crème van truffel, little gem sla, compote van rode ui, gebrande groene asperges, droog gebakken spek, oversmolten met oude kaas en een gebakken scharrel ei.

SALADES

Carpaccio zwaardvis met wakame en wasabi-kroepoek	€ 13,50
Kalfspastrami met schuim van gepofte knoflook	€ 13,50
Terrine van fazant met zoet-zure kool 	€ 13,50
Bavaroise van eekhoorntjesbrood met croutons van brioche 	€ 13,50

SOEPEN

Soep uit de tuin 	€ 8,50
Soep van gerookte gele biet 	€ 9,50

LUNCHGERECHTEN

Open sandwiches wit of volkoren brood:	
Gerookte zalm met hummus en komkommer	€ 13,50
Geitenkaas, zon-gedroogde tomaat en pesto 	€ 13,50
Briochebol met gerookte ribeye en sjalottencompote	€ 13,50
Uitsmijter met ham, kaas of rosbief	€ 8,50
Twee kroketten met wit of bruin boerenbrood en mosterd	€ 8,50

UITGEBREIDE LUNCH GERECHTEN

Tarte tatin van aubergine en geroosterde pompoen 	€ 20,50
Gegrilde zeebaarsfilet met saus van gedroogde tomaat	€ 21,50
Runder entrecote met compote van rode ui	€ 22,50

DESSERTS

Chocolade cheesecake met hazelnoot roomijs	€ 9,50
Parfait van suikerbrood met gemarineerde peer en gezouten karamel	€ 9,50
Europees kaasplateau	€ 12,50

Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met 

Heeft u vragen over **allergenen of dieetwensen**, vraag het aan onze medewerkers!