



## **Welkom bij Luden,**

**Wederom hebben we ons uiterste best gedaan om deze kaart samen te stellen. Hierbij hebben wij rekening gehouden met het seizoen en de wensen van onze gasten, van u dus.**

**Ingrediënten die bij het seizoen passen worden gebruikt als basis voor deze gerechten. Het resultaat is een keur aan gerechten waar u desgewenst een driegangen menu uit kunt samenstellen.**

**Onze wijnleverancier, Résidence wijnen, selecteert op basis van de gerechten en het seizoen passende wijnen voor de befaamde wijnkaart van Luden. Naast alle wijnen van andere producenten was het onze wens om een heerlijke wijn te kunnen bieden. Met Corette - Vin de Pays d'Oc - in ons assortiment gaat die wens in vervulling. Het is een wijn die door inspanningen van Résidence wijnen tot stand is gekomen en daarmee onberispelijk ons DNA weerspiegelt.**

**Achter in deze kaart vindt u onze koffieselectie, digestieven en likeuren voor een perfecte afsluiting van uw diner.**

**Wij wensen u een fijne avond,**

**Alle medewerkers van Luden Utrecht**

**Indien u uit onze kaart een drie gangenmenu samenstelt,  
betaalt u € 29,50 (exclusief supplementen)**

**Wanneer u kiest voor soep, hoofd- en nagerecht  
betaalt u € 27,50 (exclusief supplementen)**

**Heerlijk bij het aperitief vers gebakken brood met een kwartet van tapenade, aioli,  
zeezout en uit Kreta geïmporteerde olijfolie p.p. € 1,50**

## **VOORGERECHTEN**

*STARTERS*

**Bospaddenstoelen soep met oesterzwammen \***

**Mushroom soup with oyster mushrooms**

**Wijnsuggestie: Corette Merlot**

**Preisoep met gepocheerde tongfilet**

*Leek soup with poached fillet of sole*

**Wijnsuggestie: Macon Chardonnay**

**Carpaccio van rundvlees met balsamico crème, zeezout,  
Parmezaanse kaas en pijnboompitten**

*Carpaccio of beef with balsamic cream, sea salt, Parmesan cheese and pine nuts*

**Wijnsuggestie: Fournier Urban Uco Blend**

**Gegratineerde geitenkaas met spek  
en een zachte bloemenhoningsaus \***

*Warm goat's cheese with bacon and a soft flower honey sauce \**

**Wijnsuggestie: Rousanne, Félines de Jourdan**

**Proeverijtje van drie smaakvolle selecties van de chef-kok \***

*Taster of three delicious choices from the head chef \**

**Wijnsuggestie: Care Rosado**

**Traditionele Hollandse garnalen cocktail met cocktailsaus**

*Dutch shrimp cocktail with cocktail sauce*

**Supplement op menuprijs € 1,50**

**Wijnsuggestie: Alois Lageder Pinot Grigio**

**Wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter en oude kaas**

*Snails with garlic butter and grated cheese*

**Wijnsuggestie: Fournier Chardonnay**

**Rosbief van tonijnfilet met wasabi mayonaise**

*Roast fillet of tuna with wasabi mayonnaise*

**Wijnsuggestie: Rueda Verdejo**

**Elke dag een verrassend "Menu du Marché" van onze chef-kok / Every day a surprise "Menu du Marché" of our Chef**

**\* Deze gerechten kunnen ook vegetarisch geserveerd worden / \* These dishes can also be served vegetarian**

# HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

## Gegrilde Albacore tonijnfilet met dille - wijnsaus

*Grilled Albacore tuna steak with dill - wine sauce*

**Wijnsuggestie: Pouilly Fumé**

## Op de huid gebakken zalmfilet met basilicumsaus

*On the skin sautéed salmon fillet with a basil sauce*

**Wijnsuggestie: Corette Sauvignon Blanc**

## Gebakken kabeljauwfilet omwikkeld met spek

*Baked cod fillet wrapped in bacon*

**Wijnsuggestie: Alois Lageder Pinot Grigio**

## Tournedos stroganoff

*Tournedos stroganoff sauce*

**Supplement op menuprijs € 3,00**

**Wijnsuggestie: Domaine du Grand Crès**

## Rosé gebakken lamsfilet met een persillade

*Baked Lamb fillet with a persillade*

**Wijnsuggestie: Cancelli Sangiovese di Toscana**

## Eendenborst van de Veluwe met een mosterdjus

*Duck breast from the Veluwe with a mustard sauce*

**Wijnsuggestie: Gloriosa Rioja Crianza**

## Landzwijn met gegrilde oesterzwammen en rode wijn - portsaus

*Boar with grilled oyster mushrooms and a red wine - port sauce*

**Wijnsuggestie: Enate Tinto Cabernet/Merlot**

## Gekonfijte eendenbout met een geglaceerde sjalottensaus

*Confit of Duck with a glazed shallot sauce*

**Wijnsuggestie: Red, Heinrich**

## Tempura van groenten met een pittige sojasaus

*Tempura of vegetables with a spicy soy sauce*

**Wijnsuggestie: Corette Pinot Noir**

**Frites met mayonaise € 3,00**

*French fries with mayonnaise*

**Frisse gemengde salade € 3,00**

*Fresh mixed side-salad*

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passend garnituur**

*All our main courses are served with fitting garniture*

# NAGERECHTEN

## DESSERTS

### **Duo van chocola, huisgemaakte truffel chocoladetaart en chocolademousse**

*Double of chocolate, homemade chocolate cake with truffle and chocolate mousse*

**Wijnsuggestie: Banyuls Réserve**

### **Eclair met vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom**

*Eclair with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*

**Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Laporte**

### **Limoncello taart met citroensorbetijs**

*Shotglaasje Limoncello € 2,-*

*Limoncello tart with lemon ice cream*

**Wijnsuggestie: Moscati d'Asti**

### **Huisgemaakte Tiramisu**

*Homemade Tiramisu*

**Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Laporte**

### **Grand Dessert Luden**

Dagelijks wisselende selectie van zoete geneugten

*Grand Dessert Luden*

*Daily selection of refined, sweet delicacies*

**Supplement bij menuprijs € 2,00**

**Wijnsuggestie: Moscati d'Asti**

### **Een selectie van kazen**

*A variety of cheeses*

**Supplement bij menuprijs € 3,00**

**Wijnsuggestie: Offley Late Bottled Vintage**

### **Heerlijk als dessert of erna, koffie met friandises**

*Koffie of thee naar keuze met heerlijke zoete geneugten  
en een glaasje likeur met slagroom*

*Coffee or tea with fancy biscuits and a glass of liquor with whipped cream*