



## 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

Luden's dagelijks wisselende huisgemaakte soep € 6,75

*Luden's daily choice of home made soup*

Wijnsuggestie: Custoza Gorgo

Mosterdsoep met Hollandse garnalen € 6,95

*Mustard soup with Dutch shrimps*

Wijnsuggestie: Macon Chardonnay

Carpaccio van rundvlees met truffel crème, zeezout, Parmezaanse kaas en  
pijnboompitten € 8,50

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

Wijnsuggestie: Fournier Urban Uco Blend

Gegratineerde geitenkaas met gemarineerde prochuto en een zachte  
bloemenhoningsaus \* € 8,50

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

Wijnsuggestie: Les Jamelles Sauvignon Blanc

Proeverijtje van drie smaakvolle selecties van de chef-kok \* € 8,50

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

Wijnsuggestie: Care Rosado

Huisgemarineerde zalm met grove mosterd, dille en Wodka € 8,50

*Home marinated salmon with mustard, dill and Vodka*

Wijnsuggestie: Alois Lageder Pinot Grigio

Vitello Tonato , gegrilde tonijn met kalfsmayonaise en kappertjes á la Verde € 8,50

*Vitello Tonato, grilled tuna with vealmayonaise and capers à la Verde*

Wijnsuggestie: Heinrich Red

Witlofcrème met Hollandse garnalen en gegratineerd met oude kaas \* € 8,50

*Chicory cream with Dutch shrimps and topped with cheese \**

Wijnsuggestie: Corette Sauvignon Blanc

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

Tempura van tongschar met kappertjes á la Verde € 16,50

*Tempura of sole with capers á la Verde*

Wijnsuggestie: Pouilly Fumé

Op de huid gebakken zalmfilet met een witte wijn - citroensaus € 16,50

*On the skin sautéed salmon fillet with a white wine - lemon sauce*

Wijnsuggestie: Urban Chardonnay

Black Tiger garnalen met cocktail- en knoflooksaus € 19,50

( maandag, dinsdag en woensdag onbeperkt )

*Black Tiger shrimps with cocktail and garlic sauce (Monday, Tuesday and Wednesday unlimited)*

Supplement op menuprijs € 3,00

Wijnsuggestie: Alois Lageder Pinot Grigio

Tournedos Rossini ( met paté ) en rode portsaus € 19,50

*Tournedos Rossini (with pate) and red port sauce*

Supplement op menuprijs € 3,00

Wijnsuggestie: Domaine du Grand Crès

Lamsbiefstuk gemarineerd in mint en basilicum € 16,50

*Lamb steak marinated in mint and basil*

Wijnsuggestie: Cancelli Sangiovese di Toscana

Eendenborst van de Veluwe met een citroen - basilicumsaus € 16,50

*Duck breast from the Veluwe with a lemon - basil sauce*

Wijnsuggestie: Gloriosa Rioja Crianza

Kangoeroe biefstuk met gepofte knoflooksaus € 16,50

*Kangaroo steak with a sauce of roasted garlic*

Wijnsuggestie: Enate Tinto Cabernet/Merlot

Gekonfijte parelhoenbout met mosterdjus € 16,50

*Candied guinea fowl with mustard sauce*

Wijnsuggestie: Les Jamelles Merlot

Lasagne van portabella's, mozzarella en zongedroogde tomaatjes € 16,50

*Lasagne of portabella's, mozzarella and sun dried tomatoes*

Wijnsuggestie: Corette Pinot Noir

Frites met mayonaise € 3,00

*French fries with mayonnaise*

Frisse gemengde side-salad € 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 € 6,50

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

Wijnsuggestie: Banyuls Réserve

Crème Brulée van Bailey's € 6,50

*Crème Brulée of Bailey's*

Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Laporte

Limoncello taart met citroensorbetijs € 6,50

*Limoncello tart with lemon ice cream*

Wijnsuggestie: Moscati d'Asti

Tompouce van Australian ijs € 6,50

*Millefeuille of Australian ice cream*

Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Laporte

Grand Dessert Luden € 8,50

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 € 9,50

*A variety of cheeses*

Supplement bij menuprijs € 3,00

Wijnsuggestie: Offley Late Bottled Vintage

Heerlijk als dessert of erna, koffie met friandises € 6,50

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*