

## Lunch

### Twaalfuurtje

12,50

3 sneetjes boerenlandbrood (wit of bruin) met:

Huisgemaakte rundvleeskroket, eitje van boer Dirk met ham en tonijnsalade

### Clubsandwich

Geroosterd boerenlandbrood (wit of bruin) met keuze uit:

- Gerookte kip, krokant spek, eitje van boer Dirk, friet met huisgemaakte mayonaise 12,50
- Gerookte zalm, eitje van boer Dirk, friet met huisgemaakte mayonaise 13,50

### Uitsmijter

Geserveerd op boerenlandbrood (wit of bruin)

3 eieren van boer Dirk en naar keuze jonge kaas, Utrechtse oude kaas, beenham, spek of een combinatie

### Lunchsalades

14,50

Geserveerd met boerenlandbrood (wit of bruin):

- Krokante camembert van John met cranberry's, appel, walnoten en balsamicostroop (V)
- Gegratineerde geitenkaas van John met cranberry's, appel, walnoten, balsamicostroop en honing (V)
- Huisgerookte zalm met kappertjes, rode ui en verse mierikswortelsaus
- Salade met huisgerookte scharrelkip, met kerriemayonaise, verse ananas en cashewnoten

### Scharrelkipsaté

met atjarsalade, kroepoek, eitje van boer Dirk, uitjes, friet en huisgemaakte mayonaise 16,50

### Broodjes

Boerenlandbrood (wit of bruin) met:

Warme beenham met honingmosterdsaus	9,50
Steak sandwich met gekarameliseerde ui, champignons en mosterdsaus	12,50
Tonijnsalade met rode ui en kappertjes	10,50
Huisgemaakte rundvleeskroketten (2 st.)	10,50
Huisgemaakte Hollandse garnalenkroketjes met citroenmayonaise (4 st.)	14,50
Carpaccio van Belgische Blauwe met pesto,	13,50
Utrechtse oude kaas en pijnboompitten	

### Tosti

Boerenlandbrood (wit of bruin) met:	6,50
Noord-Hollandse jonge belegen kaas en/of ham	

### Soep

Geserveerd met boerenlandbrood (wit of bruin)	
Pomodori-tomatensoep (V)	7,50

## Drankjes

### Sappen

Verse jus d'orange	4,00
Jus d'orange met framboos	4,25
Jus d'orange met aardbei	4,25

### Melk van boer Dirk

Boerenmelk	2,50
Boeren karnemelk	2,50
Boeren karnemelk met framboos	3,50



# Menu

### Filosofie

Vers, huisgemaakt & kwaliteit, met verse ingrediënten, van de boer uit de omgeving. Lekker en lokaal. Meneer Vink gaat op zoek naar die typische (familie)gerechten die bewaard moeten blijven.

### Premium kwaliteit

Het liefste maken en bereiden wij alles helemaal zelf. Maar dat is in de praktijk niet altijd haalbaar. Daarom werkt meneer Vink samen met lokale leveranciers die werken zoals wij dat ook doen. Een voorbeeld is ons brood van de veldkeuken. Gemaakt van Nederlands biologisch meel, gemalen op een watermolen tussen stenen. Lekker Hollands graan van dichtbij, bijvoorbeeld rogge van het Utrechts landschap.

### Meneer Vink

Is een beetje verlegen en houdt zich liever op de achtergrond. Heeft jaren ervaring in de horeca en in diverse restaurants. Zijn hart ligt bij de gasten, het 'boeren' en koken, dat weet meneer Vink haarfijn te combineren! Franse keuken met een voorliefde voor (oud) Hollandse streekgerechten.

Eet smakelijk,

meneer  
Vink

Openingtijden:  
dagelijks 11.00 - 21:30 uur

Volg meneer Vink ook op:



Biltsestraatweg 102  
3573 PS Utrecht

☎ (030) 276 09 25  
✉ info@meneer-vink.nl  
🌐 www.meneer-vink.nl

Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie of voedselintolerantie. Vraag de bediening naar de informatie over allergenen.



## Borrelhapjes

### Charcuterie & snacks

Huisgerookte amandelen	3,00
Griekse Kalamaton olijven	3,50
Brood plankje met kruiden aioli en boter	3,50
Noord-Hollandse jonge kaas met mosterd	4,50
Utrechtse oude kaas met mosterd	7,50
Kaasplankje	13,50
Marcaire, Crème de Bourgogne, Mekkerstee Fenegriek, Utrechtse Oude gracht kaas met appelstroop en kletsenbrood	
Huisgemaakte garnaalkroketten <i>per stuk</i>	3,50
Huisgemaakte bitterballen <i>6 stuks</i>	6,60
Kaasstengels <i>6 stuks</i>	6,75
Huisgerookte zalm met mierikswortelsaus op toast	10,00

### Hele worst van monsieur Saucisson

Smaken:

- 5 Pepers/cinq Bais
- Blauwschimmel/blue d'Auverge
- Knoflook/ail
- Venkel/fenouil
- Eekhoortjesbrood/cepes
- Naturel/pur porc



7,50

## Aperitief

Jaume Serra Cava Brut	5,50
Tariquet Côté Chardonnay & Sauvignon Blanc	6,00
Mediterranean tonic water, gin Mare, rozemarijn, sinaasappelschil en zwarte peper	9,50
Ginger beer met appelsap munt en citroen (alcoholvrij)	4,50

## 3 gangen menu 37,50

### Voorgerechten 10

Geserveerd met boerenlandbrood met roomboter en huisgemaakte kruidenaioli

Klassieke rauwe steak tartare van Biltsche Blauwe van boer Dirk met een kwarteleitje

Krokante Camembert met salade, appel, walnoten en balsamicostroop *(V)*

Carpaccio van Belgische Blauwe, met mosterdsaus, Utrechtse oude kaas en pijnboompitten

Twee huisgemaakte Hollandse garnalenkroketjes met citroenmayonaise

Uiensoep gratineerd met Gruyère en oude Utrechtse kaas *(V)*

Bourgondische slakken met kruidenboter 6 stuks *(12 stuks + 5,00)*

### Hoofdgerechten 21,50

Geserveerd met groenten van het seizoen, huisgemaakte frieten en mayonaise

Klassieke rauwe steak tartare van Biltsche Blauwe van boer Dirk met een kwarteleitje

Sliptongen met remouladesaus

Groentecurry, kokosmelk met rijst, naanbrood en yoghurtkomkommerdip *(V)*

Biefstuk gesneden van het staartstuk van de Belgische Blauwe met pepersaus

Rosé gebakken kalfslever met spek, ui en jus

Braadkuiken uit de oven met dragonsaus

Krokant taartje; gegrilde groenten met geitenkaas, groene asperges en reuze limabonen *(V)*

### Nagerechten 8,50

Warm chocolade fondanttaartje met vanille-ijs en frambozen

Millefeuille met verse aardbeien, banketbakkersroom en aardbeienijs

Dame Blanche van vanilleroomijs met warme Belgische chocoladesaus

Scroppino van citroenijs met room, een scheutje wodka, limoncello en prosecco

Crème brûlée van zoethout met stroopwafelijds

Kaasplankje van John's Brood & Kaas Specialiteiten *(+ 5,00)*

    Marcaire, Crème de Bourgogne, Mekkerstee Fenegriek, Utrechtse Oude gracht

    kaas met appelstroop en kletsenbrood

## meneer Vinks favoriete wijn

**Wit** *per glas*

Chardonnay Escale Pays d'Oc, Frankrijk	5,50
Grüner Veltliner Johann Müllner, Kremstal, Oostenrijk	5,50
Pinot Grigio La di Motte, Veneto, Italië	5,50

**Rosé** *per glas*

Mas Fleurie, Côtes de Provence, Frankrijk	5,00
-------------------------------------------	------

**Rood** *per glas*

Antin De Baussac, Syrah, Pays d'Oc, Frankrijk	5,50
Bodega Sottano Malbec reserve, Mendoza-vallei, Argentinië	6,00
Vin de France Vignerons d'estezargues, Grenache, Syrah, Carignan, Rhone, Frankrijk	6,00

## meneer Vinks tapbiertjes

La Chouffe Soleil	4,75
Brouwerij 't IJ IJwit	5,00
Gulpener Ur-Weizen	5,50

## Dessertwijn

Bajac Monbazillac, Bergerac, Frankrijk	5,00
Elysium, Black Muscat, California	5,50
Pedro Ximenez Gran Barquero sherry, Montilla-Moriles, Spanje	6,50

## Koffiespecials 7,50

Irish koffie (whiskey)  
Italian Coffee (Amaretto)  
French Coffee (Grand Marnier)  
Spanish Coffee (Tia Maria)  
Brazilian Coffee (Tia Maria & Grand Manier)