

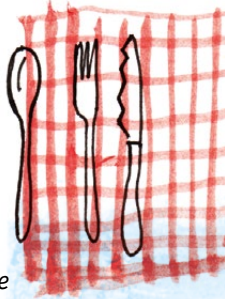
# MENU

LENTE



eten bij  
villa  
Augustus

## ANTIPASTI



- Groene olijven<sup>o=</sup> **6,00**
- Salumi<sup>o</sup> **10,00**  
*assortiment van dingesneden vleeswaren*
- Antipasti vari<sup>o+=</sup> **19,75**  
*assortiment van vlees-, vis- en vegetarische gerechtes naar aanbod van de dag*
- Arancini met salsa verde<sup>+</sup> **9,00**
- Zuurdesembrood met kruidenricotta en pesto van het seizoen<sup>o+</sup> **7,00**
- Rauwe groenten met bagna càuda<sup>o+=</sup> **6,50**
- Rozemarijnfrites met mayonaise<sup>+=</sup> **7,00**

## VOORGERECHTEN

*lunch én diner*



- Salade uit de tuin<sup>o=</sup> **10,50**
- Geroosterde seizoensgroenten met olijfolie, knoflook en citroen<sup>o=</sup> **12,50**
- Soep van het seizoen **9,50**  
*Kijk op de extra menukaart.*
- Geroosterde asperges met wijtingfilet en daslookkappertjes<sup>o</sup> **16,00**
- Dingesneden entrecote met lente-ui, wilde rucola en pecorino<sup>o</sup> **15,00**
- Tomatensoep met crème fraîche<sup>o+=</sup> **8,00**

## VOORAL VOOR DE LUNCH



- Frittata met spinazie, lente-ui en Fontina<sup>o+</sup> **14,50**
- Zuurdesemtoast met gegrilde groene asperges, ricotta en daslook<sup>o+</sup> **15,00**
- Salade van geroosterde biet met geitenkaas en walnoot<sup>o+</sup> **14,75**

*Het grootste deel van onze ingrediënten is biologisch:*

- Groenten uit onze moestuinen en van boerderij Landzicht.
- Vlees van biologische slagerij de Groene weg.
- MSC gecertificeerde vis van Zeevishandel Schmidt.

- Gegrild zuurdesembrood met geroosterde kip en een salade van ingelegde ui<sup>o</sup> **14,75**
- Zuurdesembrood met gerookte zalm, citroen, mierikswortel en salade<sup>o</sup> **15,25**
- Garnalenkroketjes met mayonaise **14,00**

## RISOTTO & PASTA

- Risotto met meiknol, raapstelen, pecorino en citroen<sup>o+=</sup> **14,50**
- Penne met tomatensaus en parmezaan, klein<sup>+o=</sup> **12,50**
- Penne met tomatensaus en parmezaan<sup>+o=</sup> **15,00**
- Verse pasta met een saus van tomaat, kikkererwten, 'Nduja en snijbiet **15,00**

## UIT DE HOUTOVEN

- Halve kreeft met rozemarijnfrites en salade uit de tuin<sup>o</sup> **37,50**
- Pizza met andijvie, taleggio, citroen en rode peper<sup>+</sup> **15,00**
- Pizza met tomaat en fior di latte<sup>+</sup> **13,00**
- Pizza met geroosterde seizoensgroenten en gremolata<sup>=</sup> **14,50**



## HOOFDGERECHTEN

- Veluws lam met bonen uit de tuin en kervelaardappeltjes<sup>o</sup> **27,50**
- Roodbaarsfilet met belugalinzen, gegrilde lentegroenten en bagnèt verd<sup>o</sup> **26,50**
- Bonenstoof met gegrilde andijvie en parmezaancroutons<sup>+o=</sup> **19,00**
- Vangst van de dag:  
*Kijk op de extra menukaart.*
- Steak (Hereford) met seizoensgroenten en rozemarijnfrites<sup>o</sup> **27,00**

= : *veganistisch*      = : *op verzoek veganistisch*  
 + : *vegetarisch*        + : *op verzoek vegetarisch*  
 o : *glutenvrij*            o : *op verzoek glutenvrij*



## NAGERECHTEN

- Limoncello semifreddo<sup>o+</sup> 9,50
- Tarte tatin van peer met yoghurtijs en tijmhoning<sup>+</sup> 9,50
- Kaasbordje met een selectie van Nederlandse en Belgische kazen: Lochtenberger, Witte Merlijn, Boeren Goudse Opleg en Achelse Blauwe<sup>o</sup> 14,00
- Coupe ijs, per bol<sup>o+=</sup> 3,50

*Informeer naar de smaken van het seizoen.*



## TAART

- Chocoladetaart<sup>o+</sup> 5,50
- Citroen-meringuetaart<sup>+</sup> 5,50
- Cheesecake<sup>+</sup> 5,50
- Fruittaart van het seizoen<sup>+</sup> 4,75
- Worteltaart<sup>+</sup> 4,75



## ZOETIGHEDEN

- Koekje 2,00  
havermout-cranberry<sup>+</sup>, chocolate chip<sup>+</sup>,  
citroen-tijm<sup>=</sup>, cantuccino<sup>+</sup> amandel-kaneel<sup>o=</sup>
- Twee scones met jam en clotted cream<sup>+</sup> 8,00
- Uitgebreide afternoon tea per persoon<sup>o+</sup> 25,00  
*scones met clotted cream en jam, verschillende taartjes, belegde zuurdesemboterhammetjes en soep van het seizoen*  
*dagelijks van 14.00 tot 17.00 uur*
- Brownie<sup>+</sup> 4,50
- Citroen-polentacake<sup>o+</sup> 4,50



## KOFFIE

- Filterkoffie **3,00**
- Koffie: long black **3,50**
- Espresso **3,00**
- Espresso Macchiato **3,50**
- Cortado **3,50**
- Cappuccino **4,25**
- Latte **4,75**
- Flat white **4,75**
- IJskoffie **4,50**
- Decafé **3,50**
- Extra shot espresso + **0,50**
- Havermelk + **0,00**



## THEE

- Witte thee 'Bai Mu Dan', Fujian, China **b 3,75**  
*zacht, subtiel, verfrissend*
- Gele thee 'Golden Huang Cha', Guangdong, China **3,75**  
*mild, kruidig, exotisch fruit*
- Groene thee 'Jun Chiyabari', Dhankuta, Nepal **b 3,75**  
*rond, fris, lichtzoet*
- Groene thee 'Jasmin', Wuyuan, China **b 3,75**  
*delicaat, zacht, jasmijnbloessem*
- Oolong thee 'Jun Chiyabari', Dhankuta, Nepal **b 3,75**  
*honing, bloemig, notig*
- Zwarte thee, 'Golden Yunnan', Yunnan, China **b 3,75**  
*vol, honing, caramel*
- Zwarte thee, 'Earl Grey', India **b 3,75**  
*verfijnd, citrus, bloemig, kruidig*
- Verse munt **4,25**
- Verse gember, tijm en citroen **4,25**
- Alle thee ook per pot 0,8 l **10,00**





## SAP

- Verse sinaasappel **5,00**
- Verse biet, sinaasappel, gember, citroen **5,25**
- Verse wortel, gember, appel en sinaasappel **5,25**
- Tomaten **4,50**
- Cranberry **4,50**
- Appel-peer **4,00**
- Peer **4,00**



## WATER, FRIS & ZUIVEL

- Water van de tap  
plat of bruisend per 0,5 liter **3,50** per liter **4,50**  
*gefilterd en gekoeld*
- Limonadesiroop van citroen  
met plat of bruisend water **3,50**  
*Informeer naar de siroop van het seizoen.*
- IJsthee van Earl Grey en citroen, plat of bruisend **3,50**
- Fever Tree tonic **4,75**
- Naturfrisk Ginger Beer **4,75**
- Crodino **5,50**
- Coca cola (zero), Fanta, Lipton Ice tea **3,75**
- Chocolademelk **3,75**
- Warme chocolademelk **4,00**
- Slagroom + **0,50**
- Melk **3,50**
- Karnemelk **3,50**
- Havermelk **3,50**



# BIER

## Van de tap

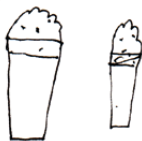
- Gulpener 'Pilsner' 5,0% fluitje **4,00** vaasje **4,25**  
*toegankelijk, zacht hoppig*
- Gulpener 'UR-pilsner' 5,0% fluitje **4,25** vaasje **4,50**  
*fris met een pittige, lichtbittere twist*
- Zelfgemaakte Radler 2,0% **5,00**  
*Gulpener van de tap met eigen citroensiroop*
- Texels 'Skiller Wit', Witbier 5,0% **5,25**  
*vol en romig met een hint van citrus en kruiden*

## Op fles / in blik

- Vet & Lazy 'Sweet Baby Jesus', Weizen 5,6% **6,00**
- Vet & Lazy 'St. Guinefort', Blond 6,7% **6,00**
- Baxbier 'Abbey Rave', Tripel 8,7% **6,25**
- Kaapse Brouwers 'Kaapse Karel', IPA 4,9%  
*glutenvrij* **6,00**
- Brouwerij De Molen 'Vuur & Vlam', IPA 6,2% **6,25**
- Baxbier 'Koud Vuur', Smoked Porter 6,5% **6,00**
- De Kromme Haring 'Les Perles Du Homard',  
saison forte 8,0% **6,25**
- Nevel 'Wild', Bier van wilde gisting 6,5% **6,25**

## Alcoholvrij en alcoholarm

- Budels Malt 0,0% *b* **4,25**
- Two Chefs 'Funky Falcon', Pale Ale 0,2% **5,75**
- VandeStreek 'Playground', non-alcoholic IPA 0,5% **5,75**
- Oersoep 'Starchaser', Kosmisch Witbier 0,0% **6,00**



## CIDER

- Elegast 'Cider Alcoholvrij' <0,5% *b* **6,50**
- Elegast 'Regeneration', Pear Cider 6,5% *b* **6,50**

## WIJN



### Huiswijn

- |   | GLAS | FLES  |
|---|------|-------|
| • Altugnac 'Pilotis blanc',<br>mauzac/chardonnay, Languedoc<br><i>kruidig, fris, perzik</i>             | 5,75 | 29,50 |
| • Altugnac 'Pilotis rosé',<br>cinsault/syrah, Languedoc<br><i>fris, rode bessen, energiek en sappig</i> | 5,75 | 29,50 |
| • Altugnac 'Pilotis rouge',<br>merlot/cabernet franc, Languedoc<br><i>soepel rood fruit</i>             | 5,75 | 29,50 |

### Mousserend

GLAS FLES

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| • Alta Alella 'Evolició', Cava Brut Nature,<br>Penedès <i>b</i><br><i>groene appel, bloemig met verfrissende mousse</i>                   | 8,00 | 39,50 |
| • Az. Agr. Koi 'Lambroosklyn',<br>Lambrusco Grasparossa, Emilia-Romagna<br><i>zwarte bessen, aards, licht, sprankelend<br/>natuurwijn</i> |      | 37,50 |
| • De Sousa 'Chemins des Terroir',<br>pinot noir/chardonnay, Champagne, brut <i>bd</i><br><i>fijne mousse, citrus, rijp fruit, honing</i>  |      | 50,00 |

### Wit

GLAS FLES

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| • Michaud, sauvignon, Touraine <i>b</i><br><i>fris, aromatisch, perzik, groene appel</i>  | 6,50 | 31,00 |
| • Reis 'Spätlese trocken', riesling, Moezel<br><i>zachtdroog, sappig, appel, citrus</i>   |      | 31,00 |
| • Wabi-Sabi 'Love & Passion',<br>grüner veltliner, Nieder Österreich<br><i>mineralig, strakke zuren, citrus en wit fruit<br/>natuurwijn</i> | 7,50 | 33,00 |
| • Jacouton 'Granit', viognier, Noord-Rhône<br><i>bloemig, wit fruit, abrikoos, houtrijping</i>  | 7,75 | 35,00 |
| • Clan del Vino 'La Reina Del Fango',<br>verdejo, Segovia<br><i>tropisch fruit, vanille, kokos, vol en speels<br/>natuurwijn</i>            |      | 37,50 |



- Hermanos Mesa 'Los Pelados', **39,00**  
listán blanco, Valle de Güimar  
*rijp steenfruit, vanille, amandel, Frans eiken, mineralig  
natuurwijn*

## Orange

FLES

- Klur 'Tête en l'air', riesling/pinot noir/  
muscat/gewürztraminer, Elzas **39,50**  
*aromatisch, bloemen, sinaasappelschil, lychee  
natuurwijn*

## Rosé

GLAS FLES

- Michaud 'Gris des Faitiaux', rosé, *b* **7,00 32,50**  
pinot noir/pinot gris, Touraine  
*rood fruit, sappig, abrikoos*

## Rood

GLAS FLES

- Michaud 'Bas Quartaux', pinot noir,  
Touraine **6,50 31,00**  
*sappig, kersen, licht aardse tonen*

- Gardiés 'On s'en Fish!', **35,00**  
grenache gris/carignan, Roussillon  
*rood fruit, licht kruidig, soepel, gekoeld geserveerd  
natuurwijn*

- Cru Godard, merlot/cabernet sauvignon, **7,00 32,50**  
Bordeaux  
*klassiek, rijpe tannines, vleugje hout*

- La Zafra 'Cantalà', monastrell, Allicante **8,00 37,50**  
*rijpe zwarte bessen, vol met een zachte afdrank  
natuurwijn*

- Fatalone, 'Gioia del Colle', **37,50**  
primitivo, Puglia *b*  
*rozijnen, rijpe kersen, rozemarijn, rijk en elegant*

## Dessert

GLAS FLES

- Ch. Cru Godard 'Liquoreux', **8,50 32,50**  
sémillon, Bordeaux *b*  
*honing, vanille, specerijen,  
vol en diep met een zuurtje*

*b = biologisch*

*bd = biodynamisch*

*pn = Pétillant Naturel*



## BINNENLANDS GEDISTILLEERD

- Jonge jenever van Rutte **4,25**  
*zacht en rond, uitgesproken graan, kruiden en vruchten*
- Oude jenever van Rutte **4,25**  
*kruidig, lichte fruitigheid, tikje zoet, volle granen*
- Koornwijn van Rutte **4,75**  
*vol en zacht, geurig, heel lichte eikenhoutrijping*
- Stokerij Lubberhuizen 'Betuws Goud',  
appel en peer op hout gerijpt **8,00**  
*complex met ronde afdrong, vergelijkbaar met calvados*
- Vodka van Rutte **8,00**  
*neutraal in de neus, zacht met zoete tonen*
- Celery gin van Rutte **7,50**  
*bloemen, jeneverbes, koriander, kardemom*
- Rum Zuidam Flying Dutchman **7,00**  
*bruine rum, zeer zacht, rijp fruit*

## BUITENLANDS GEDISTILLEERD

- Grappa il Moscato di Nonino **7,50**  
*aromatisch, rozen, tijm, vanille*
- Grappa Marolo di Barolo (gerijpt) **9,50**  
*zoethout, tabak, geroosterde amandelen*
- Cognac Montifaud VSOP **9,00**  
*fruitig, zacht, vanille, caramel*
- Armagnac de Montal VSOP **8,50**  
*pruimen, gestoofd fruit, kaneel, peper & vanille*
- Whiskey Bushmills black **6,75**  
*mout, toffee, vanille, kruidig*
- Whisky Glenmorangie Quinta Ruban **12,00**  
14 jaar gerijpt in portvaten  
*sinaasappel, pure chocolade, walnoot, peper*
- Whisky Scarabus,  
Islay Single Malt 10 jaar **10,00**  
*zoet begin, zilt, pittige kruiden, turfrook, eucalyptus*

## COCKTAILS

- Limoncello Spritz **14,00**  
*Limoncello, cava, bruiswater en citroen*
- Gin-tonic **12,25**  
*Celery gin van Rutte met Fever Tree tonic*

## PORT, SHERRY, VERMOUTH

- Port, Kopke Fine White **5,50**  
*vol, rijp honingfruit, tonen van vanille*
- Port, Kopke Fine Ruby **5,50**  
*stevig, jong fruit, delicaat in balans*
- Port, Kopke L.B.V. **8,00**  
*levendig, zoete, rijpe, wilde vruchten*
- Sherry, Osborne Fino **5,00**  
*helder, fris, perfect droog met tonen van amandel*
- Vermouth blanc, Dolin **5,00**  
*elegant, aromatisch, kruidig*

## LIKEUREN

- Limoncello di Sorrento **6,50**  
*citroenlikeur*
- Acqua di Cedro **6,50**  
*muskuscitroenlikeur*
- Gouden amandel van Rutte **6,50**  
*amandellikeur*
- Cuban Coffee van Rutte **6,50**  
*koffielikeur*
- Cointreau **6,50**  
*sinaasappellikeur*
- Molinari Sambuca **6,50**  
*anijslikeur*

## OVERIGE DRANKEN

- Ricard, Pastis de Marseille **5,50**  
*steranijs, zoethout*
- Campari **6,00**  
*bitterzoet, fris, zuur*



## AFTERNOON TEA

- Uitgebreide afternoon tea per persoon<sup>o+</sup> **25,00**  
*Scones with clotted cream, a variety of tarts and sandwiches with seasonal fillings and seasonal soup.*  
*Dagelijks van 14.00 tot 17.00 uur*

## TAART

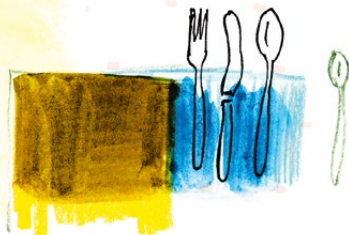
- Chocoladetaart<sup>o+</sup> **5,50**
- Citroen-meringuetart<sup>+</sup> **5,50**
- Cheesecake<sup>+</sup> **5,50**
- Fruittart van het seizoen<sup>+</sup> **4,75**
- Worteltaart<sup>+</sup> **4,75**



## ZOETIGHEDEN

- Koekje **2,00**  
havermout-cranberry koekje<sup>+</sup> chocolate chip<sup>+</sup>  
citroen-tijmkoekje<sup>=</sup> cantuccino<sup>+</sup> amandel-kaneel<sup>o=</sup>
- Twee scones met jam en clotted cream<sup>+</sup> **8,00**
- Brownie<sup>+</sup> **4,25**
- Citroen-polentacake<sup>o+</sup> **4,25**

<sup>=</sup> : veganistisch    <sup>=</sup> : op verzoek veganistisch  
<sup>+</sup> : vegetarisch    <sup>+</sup> : op verzoek vegetarisch  
<sup>o</sup> : glutenvrij    <sup>o</sup> : op verzoek glutenvrij



## ONTBIJTKAART

*op werkdagen van 07.00 – 12.00 uur  
in het weekend van 08.00 – 12.00 uur*

- Ontbijt van het buffet **18,50** kinderen t/m 11 jaar **9,25**  
*croissants, yoghurt met granola, fruit van het seizoen, salades, geroosterde groenten, belegde zuurdesemboterhammetjes, zoete en hartige gerechten uit eigen bakkerij. Inclusief filterkoffie of thee van het buffet, gefilterd bruis- of platwater, sap en huisgemaakte siroop*

### Ontbijt à la carte

- Roerei met kruiden uit de tuin<sup>+°</sup> **8,00**
- Omelet met seizoensgroenten en mascarpone<sup>+</sup> **9,00**
- Ricotta-pancake met seizoensfruit en onze eigen honing<sup>+</sup> **7,50**
- Croque monsieur met boerenkaas, ham, bechamel en rucola **9,50**
- Zuurdesemtoast met beleg van het seizoen<sup>=</sup> **9,50**
- Klein ontbijt<sup>+</sup> **10,00**  
*filterkoffie of thee met een croissant, vers fruit en yoghurt met granola*

### HAPJES

- Groene olijven<sup>°=</sup> **6,00**
- Salumi<sup>°</sup> **10,00**  
*assortiment van dungseden vleeswaren*
- Antipasti vari<sup>°+=</sup> **19,75**  
*assortiment van vlees-, vis- en vegetarische gerechtjes naar aanbod van de dag*
- Arancini met salsa verde<sup>+</sup> **9,00**
- Zuurdesembrood met kruidenricotta en pesto van het seizoen<sup>+°</sup> **7,00**
- Rauwe groenten met bagna càuda<sup>°+=</sup> **6,50**
- Rozemarijnfrites met mayonaise<sup>+=</sup> **7,00**



Oranjelaan 7, 3311 DH Dordrecht

Reserveren: 078 639 31 11 [www.villa-augustus.nl](http://www.villa-augustus.nl)