

VOEL JE THUIS!

Dengh: de huiskamer van Leidsche Rijn. Lekker borrelen, eten en drinken met je vrienden, familie, collega's en geliefden. In onze keuken werken we met dagverse producten waardoor het kan voorkomen dat de voorraad van een bepaald product op is. Wij vragen hiervoor je begrip. Heb je een allergie of intolerantie? Meld het ons!

BORREL KAART

PLANK "DE HEEREN VAN LOOSDRECHT"

HAPJES PER STUK TE BESTELLEN:

JAVAANTJES (SCHARRELKIP, PINDA & RODE PEPER)	1
BITTERBALLEN (SCHARRELROND)	1
WATERLANDERS (RIVIERKREEFT)	1.5
MADAMMEKES (BEENHAM & BELEGEN BOERENKAAS)	1
KAASTENGELS (OUDE KAAS)	1

PLANKJE KAAS

3 SOORTEN | BRICHOE TOAST

12

PLANKJE VLEES

SERRANOHAM | COPPA DI PARMA | FUET

12

COMBINATIE PLANK

KAZEN | VLEESSOORTEN | OLIJVEN | BROOD | AIOLI

19

PLANKJE BROOD

AIOLI | OLIJFOLIE

7

NAANBROOD

YOGHURT DIP

5

NACHOS

CHEDDAR | TOMAAT | PITTIGE GUACAMOLE | CRÈME FRAÎCHE

9

FLAMMKUCHEN

PULLED PORK

11

ZOETE AARDAPPELFRIET

MAYONAISE | TRUFFELMAYONAISE + 0,5

4.5

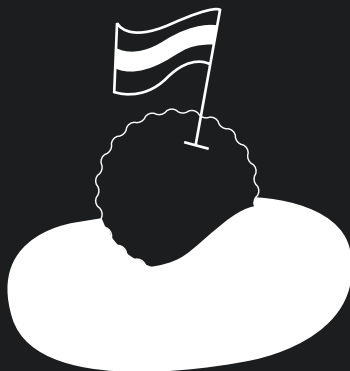
DENGH'S DIKKE FRIETEN

MAYONAISE | TRUFFELMAYONAISE + 0,5

4

HEEREN VAN LOOSDRECHT

Alle producten van de Heeren van Loosdrecht zijn gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten. Daarnaast voegen ze minder zout toe maar brengen de producten met natuurlijke zoutvervangers op smaak. Dit zorgt niet alleen voor de beste smaak. Het draagt ook bij aan de vraag naar gezondere voeding.



DE KAASFABRIEK

Het idee voor een lekkere pikante Utrechtse kaas bestond al langer. Alleen wat is het juiste moment om hier mee te starten? Toen was daar in 2015 de Grand Départ van de Tour de France in de Domstad. Dit evenement gaf de Utrechtse regio een enorme positieve 'boost', en dus was dit het juiste moment om de 'Oude Gracht' kaas voor de Utrechtse regio te presenteren. De 'Oude Gracht' kaas is heerlijk pikant, met mooie eiwitkristallen (wat geen zout is zoals veel mensen denken) die knisperen in je mond. 'Oude Gracht' heeft een iets zoetige nasmaak en ondanks zijn rijping van 52 weken nog steeds smeugig zuivel.

