

Eten bij Vroeg



Vroeg is van alle markten thuis. Gevestigd in een monumentale boerderij uit 1600. Wij bieden ontbijt, lunch, high tea en diner. Centraal ligt onze bakkerij. Daar bakken wij elke ochtend én middag brood volgens eigen receptuur.

Vroeg staat voor vers, ambachtelijk, lekker en ongedwongen. Dat proef je aan onze producten en ervaar je als je binnenkomt. Kom een keer langs, voel je thuis, je bent de hele dag welkom.

Openingstijden

Maandag t/m Vrijdag van 7.00 tot 21.00 uur
Zaterdag en Zondag van 8.00 tot 21.00 uur

www.vroeg.nl

Vroeg

Achterdijk 1
3981 HA Bunnik
030 820 10 10

www.vroeg.nl
info@vroeg.nl

VROEG®



VROEG®

Een lange geschiedenis

De eerste keer dat we de boerderij vermeld zien in de geschiedenis is in 1599. Toen werd de boerderij nog "Rijsoort" genoemd. De bewoner was Willem Janse Raeymaeker welke op 6 december 1616 overleed. Zijn grafsteen is nog terug te vinden in de hervormde kerk te Bunnik. In 1672 is "Rijsoort" in de brand gestoken door de Fransen. Pas in 1675 wordt de herberg herbouwd. Ergens tussen 1677 en 1702 heeft de toenmalige prins Willem III (gehuwd met Mary Stuart) een nacht in de herberg geslapen. Door deze bijzondere gebeurtenis heeft de boerderij de naam 'de prins' gekregen en nu maar hopen dat de Fransen niet opnieuw langskomen.



Polderhoen

U proeft de fijne smaak van weleer. De kuikens van de Biologische Polderhoen worden grootgebracht in Nederland met een speciaal soort biologisch voer, rijk aan kruiden en granen. De dieren hebben de ruimte om rond te scharrelen en groeien op in hun eigen tempo. De kuikens worden groot in hun natuurlijke leefomgeving. Daarom hebben deze polderhoenders stevig vlees en een ouderwets fijne smaak. We garanderen dan ook een biologische polderhoen die in een goed milieu en een diervriendelijke omgeving geleefd heeft. Deze Polderhoen wordt door Vroeg huisgerookt.

Seizoenskaart

Wij maken elk seizoen een nieuwe kaart. Uitgangspunt is dat we lekkere streek- en seizoensproducten gebruiken. Vroeg bereidt zijn gerechten zo puur mogelijk, zonder poespas. Onze keukenbrigade maakt alle gerechten zelf en gebruikt de beste producten.

Brood en pastries uit eigen bakkerij

Vroeg heeft zijn eigen bakkerij. Onze bakkers bakken dagelijks vers authentiek desembrood en diverse heerlijke Hollandse pastries. In onze bakkerij worden geen conserveringsmiddelen gebruikt maar enkel de beste ingrediënten. U kunt onze bakkerijproducten ook meenemen voor thuis. Onze bakker bakt 7 dagen per week 365 dagen per jaar vers brood! De smaak van Vroeg thuis!

Onze zelfgemaakte friet is gewild

Aardappelboer Blitterswijk, gevestigd langs de Kromme Rijn, komt met zijn tractor wekelijks langs om 300 kilo Rijnveld aardappelen in onze kelder te storten. We schillen deze aardappels zelf, snijden ze in de frietsnijder en frituren ze in twee sessies. Deze bereiding zorgt voor een krokante en authentieke smaak.



Rundvlees uit de stal van boer Piet

Ons rundvlees is van hoge kwaliteit. Wij kopen alleen vrouwelijk rundvlees. Dit vlees heeft een fijnere structuur dan dat van stieren.

Dit rundvlees kopen wij van boer Piet uit Beusichem. De runderen krijgen hier een goede behandeling. Deze boer, die zich hoofdzakelijk bezig houdt met het mesten van rundvee, houdt het groeiproces van zijn vee nauwlettend in de gaten. Deze runderen krijgen een speciaal voermengsel dat hoofdzakelijk bestaat uit maïs, aardappel, bierborstel en andere essentiële voedingsstoffen. Belangrijk voor de runderen is de groeiperiode in de stal, maar ook in de wei, waar het vee de kans krijgt om te werken aan de spierontwikkeling en het benengestel.



Koffie

In onze huisgemaakte Tiramisu wordt ook gebruik gemaakt van onze overheerlijke koffie. De meeste koffies die we drinken zijn samengestelde melanges, oftewel meerdere bonensoorten maken de melange. De Vroeg koffie betreft een Single Origin 100% Arabica boon, deze geeft een frisse, zoete, zachte afdronk.

Onze Braziliaanse boon komt voort uit de streek Carmen de Minas. Zij behoort qua smaak en kwaliteit structureel tot de top drie van de wereld zonder dat dit ten koste gaat van de mensen die ze produceren. Daarom werken wij met Max Havelaar en Coffee Kids. Zij waken voor het welzijn van de mens én de natuur. Alleen daarom al is onze Tiramisu een absolute aanrader!



De Hollandse garnaal

De Hollandse garnaal is één van de uitgesproken specialiteiten van de Nederlandse visserij. Deze garnalen verschillen niet alleen in kleur en grootte van de andere soorten die in de viswinkel worden aangeboden, er is ook een duidelijk verschil in smaak. De smaak van de buitenlandse 'roze' garnalen is minder uitgesproken. De visserij op de Hollandse (of Noordzee) garnaal gebeurt met speciale garnalenkotters. Aan boord worden de garnalen direct gewassen, gekookt en gekoeld. Een garnalenkotter is altijd gemakkelijk te herkennen aan de grote kookpot op het dek. Bij aankomst op de afslag worden de garnalen gekeurd, gezeefd, gewogen en direct via de klok geveild. Vroeg heeft deze Hollandse garnaal verwerkt in een heerlijk voorgerecht!

Menukaart

Voorgerechten

Krokant gebakken bloedworst met appeltjes en spek	€ 8,50
Platgeslagen weiderund met rucola en oude kaas	€ 9,50
Salade met warme geitenkaas, honing en walnoten	€ 9,50
Salade met gerookte polderhoen, schorseneren en een saus van peren	€ 9,50
Noordzee garnalen in kropsla met cocktailsaus en gegrild brood	€ 10,50
Gebakken coquilles en gamba's met een zachte vissaus	€ 11,50

Soepen

Soep van gepofte pruimtomaten met verse basilicum en knoflook croutons	€ 6,50
Rijk gevulde boerenkippensoep	€ 6,50

Vroeg
Achterdijk 1
3981 HA Bunnik
030 820 10 10

www.vroeg.nl
info@vroeg.nl

VROEG®

Menukaart

Hoofdgerechten

Kip van het spit met citroen en rozemarijn	€ 17,50
Gebakken kalfslever met ui, appeltjes en spek	€ 18,50
Hele zeebaars uit de oven gevuld met prei en wortel	€ 18,50
Lasagne van gepofte groenten met een saus van tomaat, gegratineerd met blauwschimmelkaas	€ 18,50
Botermalse schouderhaas met een eigen jus	€ 20,50
Op de huid gebakken vis van de markt met een Hollandaisesaus	€ 20,50
Geroosterd speenvarken met een honingmosterdsaus	€ 21,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met zelfgemaakte friet, mayonaise en compote.

Daggroentes

In onze keuken wordt met verse en regionale producten gewerkt. Uit het oogpunt van duurzaamheid kunt u een bewuste keuze maken uit onze dagverse groenten en salade.

Groenten van de dag (keuze uit 2)	€ 3,50 per portie
Salade van de dag	€ 3,50 per portie

Nagerechten

Crème Brûlée met Boerenroomijs	€ 8,00
Tiramisu met lange vingers	€ 8,00
Cheesecake met sorbetijs van appel	€ 8,00
Chocoladeparfait met vanillesaus en chocoladekrullen	€ 8,00
Kaasplateau van diverse Hollandse kazen met zelfgemaakt notenbrood en appelstroop	€ 9,50
Proeverij van alles en nog wat	€ 12,50

Vroeg
Achterdijk 1
3981 HA Bunnik
030 820 10 10

www.vroeg.nl
info@vroeg.nl

VROEG®

Ochtendkaart

Brood, croissant, jam, kaas, ham, scharrelei,
koffie of thee, verse jus d'orange en yoghurt € 10,50

VROEG

Middagkaart

Grof gesneden brood uit eigen bakkerij met;

Jonge Kaas	€ 6,50
Belegen Kaas	€ 6,50
Oude Kaas	€ 7,50
Boerenmetworst	€ 6,50
Beenham met mosterd-honingsaus	€ 7,50
Rosbief	€ 7,50
Pekelvlees	€ 7,50
Gerookte zalm met dille mayonaise	€ 8,50
Gehaktbrood met mosterd en augurk	€ 8,50
Kipragout met huisgemaakte pastei	€ 8,50
Boerenomelet	€ 10,50
Boerensaté	€ 10,50

Wit of bruin brood naar keuze

Soep met brood uit eigen bakkerij;

Ossenstaartsoep met schenkelvlees	€ 6,50
Romige Champignonsoep	€ 6,50

Salade met brood uit eigen bakkerij;

Salade met warme geitenkaas, honing en walnoten	€ 9,50
Salade met gebakken Veluwe eendenborst en kastanjechampignons	€ 11,00
Salade met diverse soorten gebakken vis	€ 11,00

Dessert;

Boerenroomijs met karamelsaus en slagroom	€ 6,50
Huisgemaakte chocolademousse	€ 8,00

Wij hebben dagelijks een wisselend tweegangen lunch-menu met vis of vlees. Hierin laten we ons inspireren door wat het seizoen te bieden heeft. Vraag ons naar het menu van vandaag.

Vroeg
Achterdijk 1
3981 HA Bunnik
030 820 10 10

www.vroeg.nl
info@vroeg.nl

VROEG

Kinderkaart

Halve kip met verse friet, appelmoes en huisgemaakte mayonaise

€ 8,50

Hamburger met friet, huisgemaakte mayonaise en appelmoes

€ 8,50

VROEG

Borrelkaart

Plankje brood met kruidenmayonaise	€ 3,50
Stengels van rauwe groenten met kruidenmayonaise	€ 4,50
Oude kaas met grove mosterd en zuur	€ 7,00
Droge worst met augurk en grove mosterd	€ 7,00
Plankje kaas en droge worst met grove mosterd en zuur	€ 8,00
Eigen toast met hartigs	€ 8,00

Vroeg
Achterdijk 1
3981 HA Bunnik
030 820 10 10

www.vroeg.nl
info@vroeg.nl

VROEG

Thee en koffie

Theepotje	€ 3,00
Theepotje groot	€ 5,00
Koffie	€ 2,25
Espresso	€ 2,25
Cappuccino/verkeerd	€ 2,50
Dubbele espresso	€ 4,00
Cafeïne vrije koffie	€ 2,25
Koffie speciaal	€ 7,00
o.a. Irish coffee en French coffee	

Frisdrank

Verse jus	€ 3,50
Sappen uit de regio	€ 2,50

Cola	€ 2,25
Cola light	€ 2,25
Sinas	€ 2,25
Cassis	€ 2,25
Lipton ice tea	€ 2,25
Bitterlemon	€ 2,25
Tonic	€ 2,25

Fristi	€ 2,50
Chocomel	€ 2,50

Mineraalwater	€ 2,25
Fles mineraalwater	€ 6,50

Tapbier

Hertog Jan	€ 2,30
Hoegaarden	€ 3,50
Palm	€ 3,50
Rosébier	€ 3,50

Bierflesje

Lefe dubbel	€ 4,00
Lefe tripel	€ 4,00
Lefe blond	€ 4,00
Duvel	€ 4,00
Alcoholvrij bier	€ 2,75

Wijn

	glas	fles
Huiswijn wit	€ 3,75	€ 20,50
Huiswijn rose	€ 3,75	€ 20,50
Huiswijn rood	€ 3,75	€ 20,50
Prosecco	€ 5,00	€ 35,00

Buitenlands gedistilleerd

Martini Bianco	€ 3,00
Martini Rosso	€ 3,00
Dry Martini	€ 3,00
Smirnoff	€ 4,00
Bacardi rum	€ 4,00
Gordon's gin	€ 4,00
Armagnac	€ 6,00
Calvados	€ 6,00

Binnenlands gedistilleerd

Jonge Jenever	€ 2,50
Oude Jenever	€ 2,50
Korenwijn	€ 2,50
Vieux	€ 2,50

Whiskey en cognac

Johnnie walker red	€ 4,50
Glenfiddich	€ 5,50
Remy martin VSOP	€ 6,50
Martell XO	€ 14,00

Likeuren

Tia Maria	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Cointreau	€ 4,00
Grand marnier	€ 4,00
Amaretto	€ 4,00
Malibu	€ 4,00

Bruisend

	glas	fles
Prosecco Spumante - Italie, Astoria	5.00	35.50
Cava Brut (BIO) - Spanje, Savia Viva	5.00	35.50

Wit

	glas	fles
Sauvignon/Chardonnay - Frankrijk, Côtes de Thongue	3.75	20.75
Savia Viva Classico (BIO) - Spanje, Penedes	4.50	22.50
Vinho Verde - Portugal, Clemen	5.25	26.30
Pinot Gris Domaine Frey (BIO) - Frankrijk, Elzas	5.95	29.75
Sauvignon Blanc Huia (BIO) - Nieuw Zeeland, Marlborough	6.20	31.00
Chardonnay Clos Mont Blanc - Spanje, Conca de Barbera	6.50	32.50

Rosé

	glas	fles
Rosé Grenache, Cinsault, Syrah - Frankrijk, Côtes de Thongue	3.75	20.75
Extreme Gris - Frankrijk, Coteaux du Languedoc	5.00	25.00

Rood

	glas	fles
Cabernet Sauvignon/Tempranillo - Spanje, Ibice	3.75	20.50
Syrah Collection - Chili, Tierra Alta	4.50	22.50
Malbec Reserva - Argentinië, Don Cristobal	5.50	27.50
Pinot Noir Reserva Especial - Chili, Sol de Andes	5.70	28.50
Chianti - Italië, Vincenzo da Filicaja	5.90	29.50

Dessert

	jaar	glas
Anakena Late harvest - Chili	2009	€ 3,75
Rosé Port Quevedo - Portugal		€ 4,00