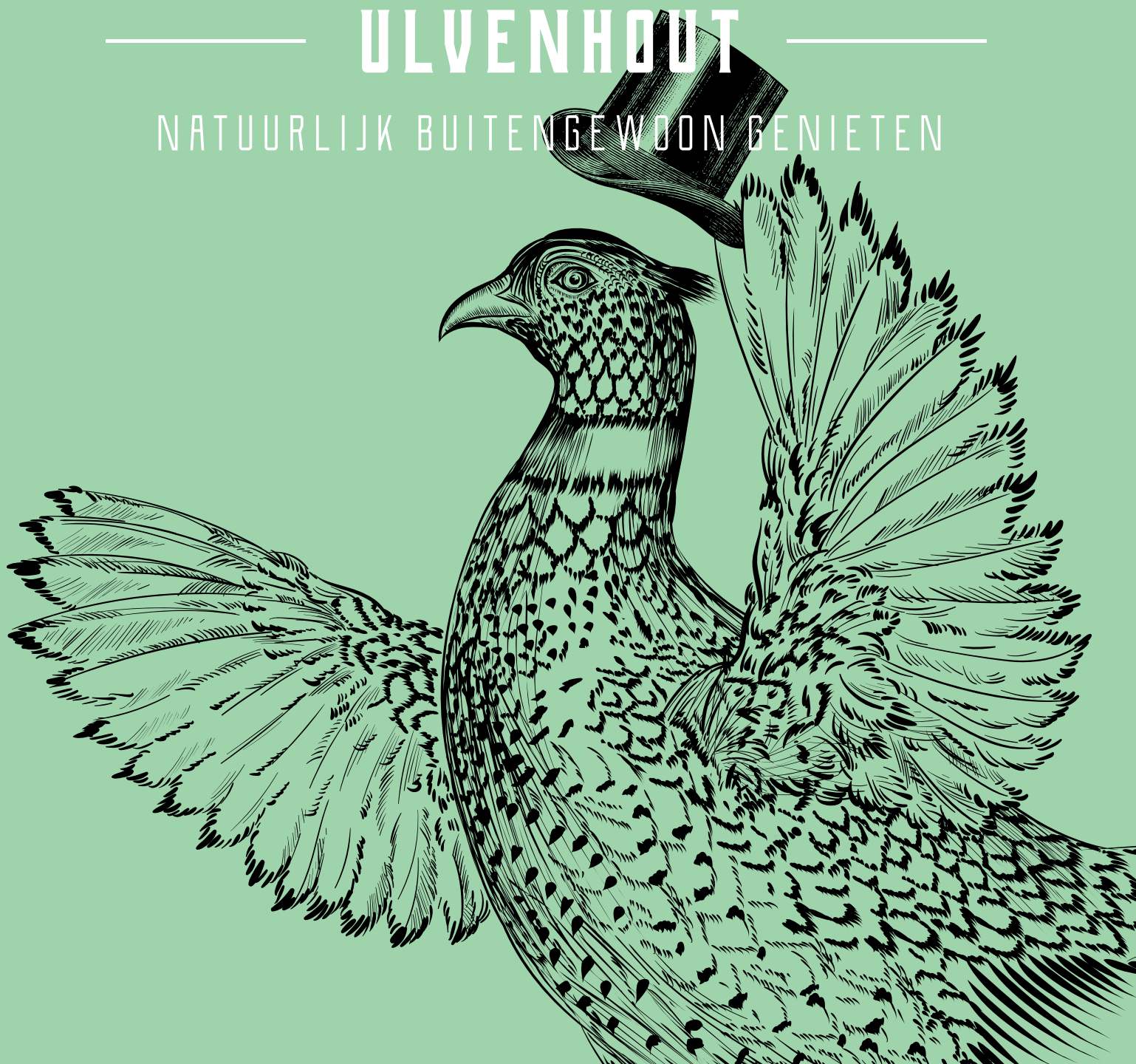


DE FAZANT

— ULVENHOUT —

NATUURLIJK BUITENGEWOON GENIETEN



EVENEMENTEN

Ben je op zoek naar een sfeervolle locatie voor een bijzondere gelegenheid of een zakelijke bijeenkomst? Zoek niet verder! U bent er al!

We zijn namelijk veel meer dan alleen een brasserie! We hebben prachtige zalen en sfeervolle buitenruimtes, die we in overleg helemaal naar wens kunnen inrichten.

Zakelijk samenkomen of iets moois te vieren?

Ben je voor je bedrijf op zoek naar een inspirerende plek voor een vergadering, training of netwerkborrel? Of heb je iets te vieren zoals een bruiloft, verjaardag of jubileum? Samen bespreken we graag de mogelijkheden en regelen we het tot in de puntjes!

Neem een kijkje op onze website of vraag het aan Jurgen, hij vertelt je er met plezier alles over!



JURGEN
& Banquetingmanager

LYSANNE
Bedrijfsleider





WELKOM BIJ DE FAZANT!

Wat ontzettend leuk dat je bij ons aanschuift. Neem lekker plaats en geniet van je verse maaltijd, een goede borrel of kleine hap.

Ons personeel helpt je graag.

Onze chefs werken hard om jou een feest op je bord te bezorgen. In de keuken werken zij met verse ingrediënten en veel passie. Of je nu komt voor een van de klassiekers op de kaart of voor een culinaire verrassing, elk bezoek aan De Fazant biedt een nieuwe ervaring.

www.defazant-ulvenhout.nl
info@defazant-ulvenhout.nl
076-561 30 95

SANDWICHES

Keuze uit wit of bruin vloerbrood

Baba ganoush *Vegetarisch*

Gegrilde groenten met een romige crème van aubergine, feta, crispy boekweit en rucola 14,80

Lauwwarme geitenkaas *Vegetarisch*

Gerijpte geitenkaas uit de oven met vijgencompote, geroosterde walnoten, ingelegde rode ui, gemengde sla, rucola en crema di balsamico 15,30

Tip! Lekker met bacon +2,50

Duo van vis

Gravad lax met huisgemaakte tonijnsalade, komkommer, frisée, blue skin radijsjes en citroenmayonaise 16,20

Rundercarpaccio

Carpaccio van rund met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, olijven, pijnboompitten en zongedroogde tomaatjes 16,00

Zachtgegaarde eendenborst

Eendenborst met sinaasappelcompote, cranberrysaus, hoisin, pecannoten, gemengde sla en rettich 16,60

Trio van de chef

Een wisselende selectie van een soep en twee zorgvuldig door de chef samengestelde brioches 19,80

BRIOCHEs

Lichtzoet, luchtig Frans broodje met een zachte structuur en een rijke botersmaak

Spinazie & ricotta *Vegetarisch*

Spinazie, bospaddenstoelen, ricotta en geroosterde hazelnoot 14,00

Tip! Lekker met krokante pancetta +2,50

Gerookte makreel

Gerookte makreel, rode biet, appel, gemengde sla en mierikswortel 16,50

Steak tartaar

Steak tartaar met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en mosterdkaviaar 16,00

SALADEs

Beef tataki

Dun gesneden, kort gebakken rundermuis met Thaise sojadressing, sesam, rettich, wakame, shiitake, yuzumayonaise, tomaat en komkommer 16,50

Rundercarpaccio

Carpaccio van rund met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, zongedroogde tomaatjes en olijven 18,00

Lauwwarme geitenkaas *Vegetarisch*

Geitenkaas in panko met kerrie-appeltjes, pecannoten, geroosterde pompoen, crema di balsamico, tomaat en komkommer 17,50

Zachtgegaarde eendenborst

Eendenborst met sinaasappeldressing, vijgen, geroosterde cashewnoten, tomaat en komkommer 19,50

Vistrio

Gravad lax, huisgemaakte tonijnsalade en gerookte makreel met tomaat, komkommer, blue skin radijsjes en mierikswortel 19,00

Heeft u allergieën of dieetwensen?
vraag naar onze allergenenkaart.



LUNCH

WARMER LUNCH

Pasteitje

Kippenragout in een bakje van bladerdeeg, geserveerd met frites en mayonaise 16,00

Black Angus burger

Black Angus beefburger met burgersaus, rode uiencompote, barbecuesaus, bacon, little gem, tomaat en cheddar, geserveerd met frites en mayonaise 22,80

Saté ayam

Gegrilde kipfilet met pindasaus, kroepoek, atjar en een mix van krokante banaan, kokos en seroendeng, geserveerd met frites en mayonaise 22,80

Bao bun rendang

Luchtig gestoomd broodje met Indonesische rendang, kerriemayonaise, spitskool, komkommer, taugé en ui, geserveerd met frites en mayonaise 19,00

Chef's special

Vlaamse runderstoverij

Runderstoof bereid met Belgisch abdijbier en zilveruitjes, seizoensgroente en krokante peperkoek, geserveerd met frites en mayonaise 25,00

Uitsmijter de Fazant *Vegetarisch mogelijk*

3 eieren met wit of bruin vloerbrood 11,50
Uit te breiden met ham, kaas, bacon en/of champignons +0,50 per topping

Uitsmijter carpaccio

3 eieren met wit of bruin vloerbrood, carpaccio van rund, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola 16,50

Serrano melt

Tosti met serranoham, mozzarella en tomaat 11,50

Panini pulled chicken

Pulled chicken, spitskool, cheddar, barbecuesaus en compote 12,50

Vega burger *Vegetarisch*

Vegetarische burger met gerijpte geitenkaas, uiencompote, hummus en rucola, geserveerd met frites en mayonaise 17,50

Bao bun met krokante bloemkool

Vegetarisch

Luchtig gestoomd broodje met bloemkool in krokante tempura, Koreaanse barbecuesaus, spitskool, komkommer, bosui en sesam, geserveerd met frites en mayonaise 16,50

KROKETTEN

Garnalenkrokette

Op wit of bruin vloerbrood met gefrituurde peterselie, cocktailsaus en citroen 16,50

Kalfskrokette

Op wit of bruin vloerbrood met mosterdmayonaise 13,00

Oesterzwamkrokette *Vegetarisch*

Op wit of bruin vloerbrood met kruidenmayonaise 12,50

SOEPEN

Soep van de chef

Vraag onze bediening naar onze wisselende seizoenssoep! 8,50

Tomatensoep *Vegetarisch*

Met basilicumroom, bosui en taugé 8,50

Pompoensoep *Vegetarisch mogelijk*

Met makreel, geroosterde pompoenpitjes en crème fraîche 9,50

OM TE DELEN

Charcuterieplankje

Wisselende selectie charcuterie van de chef 14,50

Broodmandje met smeersels *Vegetarisch*

Mix van verschillende broodsoorten met smeersels
Klein 5 | Groot 9,5

Borrelplank

Mix van jonge en oude kaas, charcuterie en
olijvenmix 17,50

Olijvenmix *Vegetarisch*

Gemarineerde zwarte en groene olijven
met feta en gedroogde tomaat,
geserveerd met focaccia 6,00

Camembertdip *Vegetarisch*

Warme camembert uit de oven met honing en
rozemarijn, geserveerd met focaccia 12,50

SOEPEN

Soep van de chef

Vraag onze bediening naar
onze wisselende seizoenssoep! 8,50

Tomatensoep *Vegetarisch*

Met basilicumroom, bosui en taugé 8,50

Pompoensoep *Vegetarisch mogelijk*

Met makreel, geroosterde pompoenpitjes
en crème fraîche 9,50

Bisque gamba's

Bisque met gamba's, tomaat, gegratineerd met
gruyèrekaas, geserveerd met brood 16,00

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

Carpaccio van rund met truffelmayonaise,
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola,
zongedroogde tomaatjes en olijven 16,00

Carpaccio van knolselderij *Vegetarisch*

Carpaccio van gepofte knolselderij met
truffelvinaigrette, krokante kappertjes,
Tomberry's en frisée 12,50

Aziatische steaktartaar

Steaktartaar met krokante papadum, sesamolie,
sojasaus, zoetzure komkommer, bosui, taugé en
wasabimayonaise 14,50

Tompouce van geitenkaas *Vegetarisch*

Romige geitenkaasmousse in bladerdeeg met
vijgencompote, geroosterde pompoen, walnoten,
honing en tijm 13,00

Tip! Lekker met Coppa di Parma +2,50

Gravad lax

Gemarineerde zalm met limoenmayonaise en
guacamole, ingelegde radijsjes, frisée, cress,
komkommer, sesam en croutons 14,50

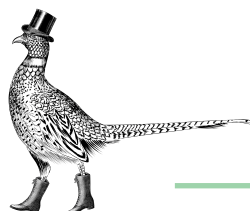
Oesterzwamkroketjes *Vegetarisch*

Oesterzwamkroketjes op toast met
kruidenmayonaise en winterse salade 11,50

Beef tataki

Dun gesneden, kort gebakken rundermuis
met hoisin en yuzumayonaise, sesam, wakame,
rettich, komkommer en radijsjes 15,50

Heeft u allergieën of dieetwensen?
vraag naar onze allergenenkaart.



HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met frites en mayonaise

VLEESGERECHTEN

Black Angus burger

Black Angus beefburger met burgersaus, rode uiencompote, barbecuesaus, bacon, little gem, tomaat, cheddar 22,80

Runderbiefstuk

Biefstuk geserveerd met crème van pastinaak en seizoensgroente. *Keuze uit pepersaus, paddenstoelensaus of rode portjus* 27,80

Hertenbiefstuk

Hertenbiefstuk geserveerd met crème van pastinaak, seizoensgroente en rode portjus 29,00

Shortrib

Langzaam gegaarde shortrib met crème van pastinaak, seizoensgroente en rode portjus 27,00

Entrecote

Entrecote met geroosterde aardappel, wortel en krokante hazelnoot 28,50

Tip! Lekker met gorgonzola +2,50

Vlaamse runderstoverij

Runderstoof bereid met Belgisch abdijbier en zilveruitjes, geserveerd met mousseline, seizoensgroente en krokante peperkoek 25,00

GEVOGELTE

Saté ayam

Gegrilde kipfilet met pindasaus, kroepoek, atjar en een mix van krokante banaan, kokos en seroendeng 22,80

Sticky chicken

Kippenbout, lak van Koreaanse barbecuesaus, baby paksoi, shiitake en jasmijnrijst 24,00

VISGERECHTEN

Kabeljauw

Kabeljauw met een krokant laagje van panko, Parmezaan en kruiden, met wortel, mousseline en wittewijnsaus 27,50

Black tiger garnalen

Gepelde black tiger garnalen met kokos-limoensaus, paksoi, jasmijnrijst, gember en chili 28,00

Heilbot

Heilbot met knolselderij, bieslook, kervel, trostomaat en kruidenolie 27,50



Menu van de chef

Wisselend menu van onze chef 47,50

VEGETARISCH

Bao bun met krokante bloemkool

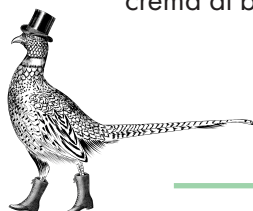
Luchtig gestoomd broodje met bloemkool in krokante tempura, Koreaanse barbecuesaus, spitskool, komkommer, bosui en sesam 16,50

Vega burger

Vegetarische burger met gerijpte geitenkaas, uiencompote, hummus en rucola 17,50

Mozzarella parelcouscous

Parelcouscous met buffelmozzarella, geroosterde pompoen, hazelnoot, crema di balsamico en rucola 19,50



Broodmandje met smeersels *Vegetarisch*

Mix van verschillende broodsoorten met smeersels
Klein 5 | groot 9,5

Olijvenmix *Vegetarisch*

Gemarineerde zwarte en groene olijven met feta,
gedroogde tomaat en geserveerd met focaccia
6,00

Charcuterieplankje

Wisselende selectie charcuterie
van de chef 14,50

Borrelplank

Mix van jonge en oude kaas, charcuterie,
olijvenmix 17,50

Borrelplank deluxe

Mix van oude en jonge kaas, charcuterie,
olijvenmix, kaasstengels met dip,
bittergarnituur 25,50

Vegetarische borrelplank *Vegetarisch*

Mix van oude en jonge kaas, olijvenmix,
kaasstengels met dip, gevulde peppadews,
gefrituurde kaashapjes 24,00

Loaded nacho's *Vegetarisch*

Mais, jalapeños, tomaat, zure room,
kaas, tomatensalsa 13,00

Tip! Lekker met pulled chicken! +2,50

Loaded fries *Vegetarisch*

Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas,
bosui, gebakken uitjes 9,50

Kalfsbitterballen

8 stuks met mosterdmayonaise 8,00

Kaastengels *Vegetarisch*

10 stuks met chilisaus 10,00

Calamares

10 stuks met aioli 9,00

Bittergarnituur

12 stuks met mosterd, chilisaus
en mayonaise 13,00

Vegetarische loempia's *Vegetarisch*

10 stuks met chilisaus 10,00

Mix van gefrituurde kaashapjes *Vegetarisch*

12 stuks met mosterd, chilisaus 12,00

Kipjuweeltjes

8 stuks met chilisaus 9,50

