

R TEUGEL RESORT

RESTAURANT UDEN



SHARED
DINING.
3-GANGEN
39⁵⁰ p.p.

Shared 3-gangen diner vanaf 2 personen
Samen genieten van de lekkerste gerechten van de kaart

MENUKAART



LUNCH

12-uurtje 14⁵⁰

2 sneeën brood, kroket, ham, kaas, ei, sla, tomatensoep en (karne)melk

Broodje kan niet kiezen 9⁹⁵

één snee brood met tonijn en één snee brood met carpaccio

Tosti Bali 🍷 7⁹⁵

huisgemaakte pulled chicken, komkommer, kaas, krokante uitjes en satésaus

Tosti Farmers 7⁹⁵

kaas, crispy bacon, kastanje champignons en rode ui

Broodje Tonijn 9⁵⁰

huisgemaakte tonijnsalade, rode ui, gekookt ei, little gem sla en kappertjes

Broodje Carpaccio 9⁵⁰

truffel, rucola, Grana Padano en pijnboompitten

Broodje Brie 9⁹⁵

brie, honing, cranberries, walnoten en ui

Broodje Krokot 9⁵⁰

boerenbrood, twee kroketten, mosterd, mayonaise en rundvleessalade

Uitsmijter 9⁵⁰

3 eieren, grof gesneden brood, ham en kaas

SOEPEN.

Tomatensoep 6⁵⁰

huisgemaakt, bieslook

Uiensoep 7⁵⁰

huisgemaakt, croutons met Gruyere

Soep Special 6⁵⁰

soep van de dag

MAALTIJDSALADES.

Alle salades worden geserveerd in een overheerlijke krokante basket van maïswrap

Geitenkaassalade 14⁹⁵

gegrilde pompoen, rode ui, mesclun, cranberries, walnoten, pompoenpitten en kruidkoek croutons

Salade Ossenhaaspuntjes 🍷 16⁵⁰

warme groente garnituur, cashewnoten en rode ui

Vissalade 15⁹⁵

gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, garnalen, rode ui, mesclun sla en yoghurt dressing



SMOKE, ROAST, STEAM, BAKE, GRILL!



De Big Green Egg staat gelijk aan heerlijk mals vlees van hoge kwaliteit. Bij Restaurant De Teugel bereiden wij daarom alle gerechten* op de Big Green Egg.

De Big Green Egg is een houtskool gestookte BBQ die volledig van keramiek is gemaakt. Dankzij het dubbelwandig keramiek en de speciale vorm vindt er hete luchtcirculatie plaats in de Big Green Egg. Dit zorgt voor een snellere bereiding, minder uitdroging van het vlees en een heerlijke houtskoolsmak. De smaakbeleving is intenser en uniek.

*Met alle gerechten bedoelen we alle gerechten die op de kaart staan (aangegeven met 🍳), inclusief groentegarnituur, maar exclusief de pannenkoeken.



DINER

Broodplankje 6⁵⁰
diverse soorten brood en smeersels

VOORGERECHTEN.

Pannetje Champignons 8⁵⁰
bospaddenstoelenmix en toast

Carpaccio 13⁵⁰
truffel, rucola, Grana Padano en pijnboompitten

Vitello Tonato 13⁵⁰
rosé gebraden kalfsmuis, tonijncrème,
kapperappel, rucola en pijnboompitten

Huisgerookte zalmfilet 10⁹⁵
zalm, kapperappel, rucola en cocktailsaus

Shared Starter (vanaf 2 pers.)

combi van carpaccio, champignons,
gerookte zalm en tomatensoep 11⁵⁰ p.p.

HOOFDGERECHTEN.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

Pasta Shaker 19⁵⁰
bospaddenstoelenmix met truffel, kipfilet,
parmezaanse kaas (ook vegetarisch mogelijk)

Zalm van de plank 22⁵⁰
180 gram, groenten, saus naar keuze

Zwaardvissteak 22⁵⁰
180 gram, met grove zwarte peper, groenten,
saus naar keuze

Zeewolf 22⁵⁰
180 gram, groenten, saus naar keuze

Black Angus Steak 22⁵⁰
200 gram, groenten, saus naar keuze

Rib-eye Steak 22⁵⁰
200 gram, groenten, saus naar keuze

Huisgemaakte Spare-ribs 22⁵⁰
coleslaw, saus naar keuze

1/2 Kip uit het ei 22⁵⁰
700 gram, groenten, saus naar keuze

Risotto 18⁵⁰
spinazie en geitenkaas

Burger 18⁵⁰
180 gram runderburger, Beemsterkaas, spek, relish,
tomaat, sla en BBQ saus (ook vegetarisch mogelijk)

Chef's Special 24⁵⁰
wisselend gerecht gekozen door de chef

Shared Main Dish (vanaf 2 pers.)

combi van spare-ribs, rib-eye,
risotto en zalm 24⁷⁵ p.p.

SAUZEN.

Pepersaus met groene peperkorrels

Champignonsaus

Rode wijnsaus

Witte wijnsaus

Truffeljus



PANNENKOEKEN.

HARTIG.

- Pannenkoek De Teugel** 14⁵⁰
spek, ham, salami, ui, champignons en tomaat
- Louisiana Pannenkoek** 14⁵⁰
huisgemaakte pulled pork, coleslaw en BBQ saus
- Tex-Mex Pannenkoek** 14⁵⁰
gekruid gehakt, maïs, paprika en rode ui
- Italiaanse Pannenkoek** 15⁷⁵
huisgemaakte bolognese, parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en bieslook
- Pannenkoek Warme Brie**  15⁷⁵
brie, walnoten, gedroogde cranberries, honing en gepofte tomaatjes
- Groene Pannenkoek**  16⁵⁰
groenten, gepofte cherry tomaatjes en pijnboompitten

MET SALADE.

- Pannenkoek Geitenkaas**  14⁵⁰
geitenkaas, honing, walnoot, gepofte tomaat en appel
- Pannenkoek Caesar** 14⁵⁰
malse kip, parmezaanse kaas, croutons en caesar dressing
- Pannenkoek Carpaccio** 16⁵⁰
truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten en mesclun sla
- Pannenkoek Beef** 16⁵⁰
op Oosterse wijze, champignons, cashewnoten en hoisin saus
- Pannenkoek Even** 15⁷⁵
groene sla, gerookte zalm, pijnboompitten en kruidenroomkaas

ZOET.

- Pannenkoek Bedaf** 12⁵⁰
bosvruchten, honing en vanille roomijs
- Pannenkoek Nutella** 10⁰⁰
huisgemaakt beslag, Nutella
- Pannenkoek Peanut Butter Jelly** 11⁵⁰
huisgemaakt beslag, pindakaas en jam
- Pannenkoek Bastogne** 12⁵⁰
huisgemaakt beslag, chocolade en Bastogne kruimels
- Pannenkoek Banana** 10⁰⁰
huisgemaakt beslag, banaan en karamel



DESSERTS.

Witte Tonnie 7⁹⁵
vanille ijs met saus van Tony Chocolonely

Caramel Crunch 7⁹⁵
karamelijs, vanille ijs, hazelnoot, kletskep en chocolade

Tarte Tartin 7⁹⁵
slagroom, appel en kaneelijs

Cheesecake 7⁹⁵
met bastogne en Tony Chocolonely

Shared Dessert (vanaf 2 pers.)

combi van Witte Tonnie, Caramel Crunch, Tarte Tartin en Cheesecake 8⁷⁵ p.p.

Wilt u liever koffie met huisgemaakt gebak in plaats van een dessert?

Bekijk de mogelijkheden op de drankenkaart.

Heeft u een allergie? Meld het ons!



CHEF-KOK MAARTEN EN ZIJN PASSIE VOOR DE KEUKEN.

Al van jongs af aan was Maarten Frederix in de keuken te vinden. Zijn passie voor koken ontstond tijdens zijn jeugd al op 8 jarige leeftijd. Zijn moeder maakte heerlijke gerechten en inspireerde hem om te gaan koken.

Zijn voorliefde voor de keuken werd steeds groter. Maarten wist het toen zeker, hij wilde kok worden. Jaren later, na meerdere studies en vele ervaringen rijker, is hij de chef-kok van Restaurant De Teugel geworden.

"Mijn grote voorbeeld is Gordon Ramsay. De omgang van Gordon met producten die hij gebruikt voor zijn gerechten en de bereiding ervan vind ik wonderbaarlijk. Zelf hecht ik ook een hoge waarde aan kwaliteitsproducten en kwalitatief voortstrevende gerechten. De Big Green Egg is hier een uitstekend voorbeeld van. Dat is de mooiste manier van koken en de mogelijkheden zijn eindeloos!"

"Het eten bevat veel meer smaak en de gerechten zijn lekker sappig en mals. Het is inspirerend om nieuwe dingen te proberen en met de Big Green Egg kun je zoveel kanten op. Ik vind het geweldig dat ik mijn passie voor koken in combinatie met de Big Green Egg in de keuken kan voortzetten samen met mijn collega's."

"Ik ben enorm trots op het personeel in de keuken en het restaurant. Ik doe het niet alleen, het hele team zet zich in om de gast een onvergetelijke avond te bezorgen."

Hartelijke groet,
Chef-kok Maarten



RESTAURANT. DE TEUGEL UDEN

Welkom bij Restaurant De Teugel Uden, waar versheid en ambacht voorop staan en een constante kwaliteit van eten wordt nagestreefd. Samen met lokale leveranciers zoals StipKip en Van Duns uit Uden en regionale ingrediënten hopen we u met ieder gerecht te kunnen verrassen.

Combineer uw bezoek aan ons restaurant ook met een van de vele leuke activiteiten op ons terrein. Ga bowlen in onze Sportsbar, klimmen in het klimpark of probeer de vernieuwde midgetgolfbaan uit. Ontspan tijdens een gezichtsbehandeling bij Urban Forest Beauty Uden of ontdek De Maashorst tijdens een wandel- of fietstocht door de natuur.

RESTAURANT. & HOTEL. BUSINESS. & FEESTEN. SPORT. & BEAUTY.

