

D I N E R

van 17:00 tot 21:30 uur

Plats

Carpaccio de Courgettes <i>U</i>	10.5
Met pijnboompitten, parmezaan, rucolapesto & stracciatella	
Salade d'Endives <i>U</i>	12
Witlofsalade met appel, blauwe kaas & walnoot	
Steak Tartare	13
Met Ansjovismayonaise, krokante aardappel & bindsla	
Maquereaux à la Plancha	12.5
Makreel met spinazie, amandel & chili	
Terrine de Poireaux <i>U</i>	12
Prei terrine, soubise & bieslook	
Rougette Croustillant	13
Krokante rode mul, brioche, groene kruiden & mosseljus	
Burger Royale	15.5
Met kropsla, gecarameliseerde ui, kaas & augurk	
Coq au Vin	15
Met gegrilde artisjok & bospeen	



Steak

Entrecote	18.5
Rib-eye	22.5

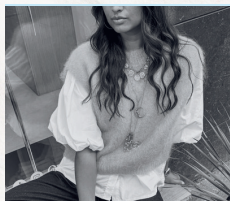
Keuze uit Béarnaisesaus of pepersaus

Supplements

Frites <i>U</i>	5
Met mayonaise	
Salade Tomate <i>U</i>	6.5
Met feta, ui & basilicum	
Pain au Levain <i>U</i>	5
Zuurdesembrood met 'Beurre d'Isigny'	

U = vegetarisch Heeft u een allergie? Meld het ons

MINRE MOMENTS



★ Voor 23.00 uur besteld = dezelfde dag verzonden ★

Minre

Welkom bij Minre - waar boho stijl tot leven komt!
Ontdek onze unieke collecties in onze winkel en online.

Van kleurrijke prints tot elegante details, bij Minre vind je jouw perfecte boho-chic look. Kom binnen en laat je betoveren door onze stijlvolle wereld!



Shop nu jouw favorieten op www.minre.nl

Of kom langs in een van onze winkels in Utrecht of Breda!



D I N E R

van 17:00 tot 21:30 uur



TIP!
VAN HET
TEAM

Bestel frites bij
de kaasfondue
om te dippen!

Cheesy Tuesday
Elke dinsdag
**Kaas
fondue**
12.99

Fondue au Fromage

Fondue au Bleu d'Auvergne **v** 17
Bleu d'Auvergne & groene kruiden

Fondue à l'Emmenthal **v** 16
Gedroogde tomaatjes & knoflook

Fondue toute l'année

Kaasfondue is niet alleen voor de winter – bij Café Carèl kan het het hele jaar door.

In de koudere maanden is het dé manier om op te warmen, gezellig binnen met vrienden. Maar ook op een zwoele nazomeravond op ons terras

smaakt het minstens zo goed. Of het nu sneeuwt of de zon schijnt: er is altijd wel een goede reden voor fondue. Comfort food met flair, ongeacht het seizoen. Want kaasliefde kent geen kalender. *Bon appétit et vive le fromage!*

Tartes Flambées

De Franse flammkuchen

Tarte Flambée Classique 9.5
Crème fraîche, spek, ui & Gruyère

Tarte Flambée de Carèl **v** 11
Feta, spinazie, vijgentapenade & basilicum

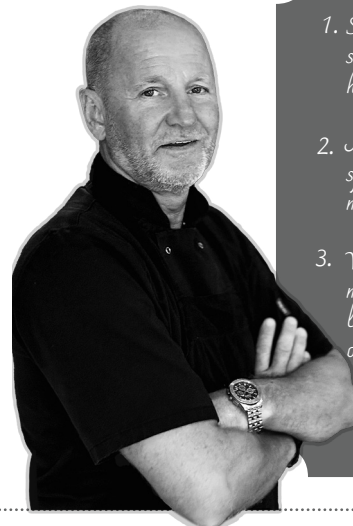
Pissaladière 11
Met ui, Gruyère, ansjovis & olijven

*Kijkje in de
keuken*

Steak tartare

Voor twee!

300 g rundvlees
1 kleine sjalot
1 augurk
1 el kappertjes
2 tl mosterd
worcestersaus
of tabasco
2 eidooiers
zout & peper



1. Snijd het rundvlees met een scherp mes in kleine blokjes of hak fijn.
2. Meng in een kom het vlees met sjalot, augurk, kappertjes, mosterd, saus, zout en peper.
3. Vorm twee porties op borden, maak bovenop een kuiltje en leg daarin een eidooier. Serveer direct met brood of friet!

Bon Appétit!

Desserts

Crème Brûlée Amaretto 6.5
Met amaretto (vanille ijs +1)

Coupe Colonel 7
Citroensorbet, vodka, kaffir lime

Éclair 'Paris-Brest' 6.5
Met hazelnootpraliné, amandel & mokka

Mousse au Chocolat 8
Crème chantilly & cacao

Plateau de Fromage 13.5
4 verschillende kazen met notenbrood & membrillo



**UTREGS
WIJNHUIS**

Heb je bij Café Carèl een lekker glas wijn geproefd en wil je thuis ook een keer een mooie fles opentrekken? Bij Utreks Wijnhuis is er voor iedereen wat tofs te vinden. Of je nu komt voor een klassiek cadeau, dat ene speciale wijnjaar, de perfecte wijn-spijs combinatie of een toegankelijke borrelwijn, er is altijd iets bijzonders wat aansluit bij jouw wensen. Ook voor een proeverij, masterclass of goed gesprek ben je als echte kenner of liefhebber meer dan welkom.

Zien we je snel?

Achter de Dom 8, Utrecht

D I N E R

from 17:00 tot 21:30 uur

Plats

Carpaccio de Courgettes <i>✓</i>	10.5
With pine nuts, parmesan, arugula pesto & stracciatella	
Salade d'Endives <i>✓</i>	12
Chicory salad with apple, blue cheese & walnut	
Steak Tartare	13
With anchovy mayonnaise, crispy potato & lettuce	
Maquereaux à la Plancha	12.5
Mackerel with spinach, almond & chili	
Terrine de Poireaux <i>✓</i>	12
Leek terrine, soubise & chives	
Rougette Croustillant	13
Crispy red mullet, brioche, fresh herbs & mussel jus	
Burger Royale	15.5
With lettuce, caramelized onion, cheese & pickle	
Coq au Vin	15
With grilled artichoke & carrot	



Steak

Entrecote	18.5
Rib-eye	22.5

Choice of Béarnaise sauce or pepper sauce

Supplements

Frites <i>✓</i>	5
With mayonnaise	
Salade Tomate <i>✓</i>	6.5
With feta, onion & basil	
Pain au Levain <i>✓</i>	5
Sourdough bread with 'Beurre d'Isigny'	

✓ = *vegetarisch* Heeft u een allergie? Meld het ons

MINRE MOMENTS



★ Voor 23.00 uur besteld = dezelfde dag verzonden ★

Minre

Welkom bij Minre - waar boho stijl tot leven komt!
Ontdek onze unieke collecties in onze winkel en online.

Van kleurrijke prints tot elegante details, bij Minre vind je jouw perfecte boho-chic look. Kom binnen en laat je betoveren door onze stijlvolle wereld!



Shop nu jouw favorieten op www.minre.nl

Of kom langs in een van onze winkels in Utrecht of Breda!



D I N E R

from 17:00 tot 21:30 uur



TIP!
VAN HET
TEAM

Order fries
with the cheese
fondue to dip!

Cheesy Tuesday
Every tuesday
cheese
fondue
12.99

Fondue au Fromage

Fondue au Bleu d'Auvergne *v* 17
Bleu d'Auvergne & herbs

Fondue à l'Emmenthal *v* 16
Dried tomatoes & garlic

Fondue toute l'année

Cheese fondue isn't just for winter – at Café Carèl you can enjoy it all year round. In the colder months it's the perfect way to warm up, cozy inside with friends. But also on a balmy late-summer evening on our terrace

it tastes just as good. Whether it's snowing or the sun is shining: there is always a good reason for fondue. Comfort food with flair, no matter the season. Because a love of cheese knows no calendar. Bon appétit et vive le fromage!

Desserts

Crème Brûlée Amaretto 6.5
With amaretto (vanilla ice cream +1)

Coupe Colonel 7
Lemon sorbet, vodka, kaffir lime

Éclair 'Paris-Brest' 6.5
With hazelnut praliné, almond & mokka

Mousse au Chocolat 8
Crème chantilly & cacao

Plateau de Fromage 13.5
4 cheeses with nut bread & membrillo

Tartes Flambées

The French flammkuchen

Tarte Flambée Classique 9.5
Crème fraîche, bacon, onion & Gruyère

Tarte Flambée de Carèl *v* 11
Feta, spinach, fig tapenade & basil

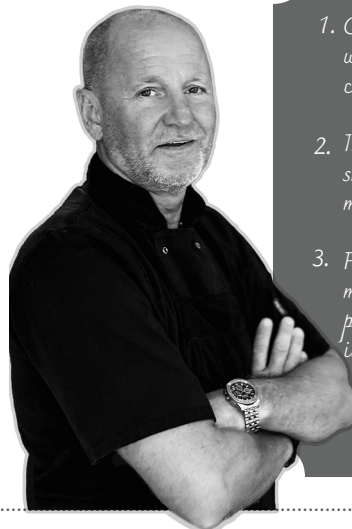
Pissaladière 11
With onion, Gruyère, anchovies & olives

*Kijkje in de
keuken*

Steak tartare

For two!

300 g beef
1 small shallot
1 gherkin
1 tbsp capers
2 tsp mustard
Worcestershire sauce
or Tabasco
2 egg yolks
salt & pepper



1. Cut the beef into small cubes with a sharp knife or finely chop.
2. In a bowl, mix the meat with shallot, gherkin, capers, mustard, sauce, salt and pepper.
3. Form two portions on plates, make a small well on top and place an egg yolk inside. Serve immediately with bread or fries!

Bon Appétit!

**UTREGS
WIJNHUIS**

Did you enjoy a lovely glass of wine at Café Carèl and would you like to open a fine bottle at home as well? At Utrechts Wijnhuis there is something special for everyone. Whether you're looking for a classic gift, that one special vintage, the perfect food and wine pairing or an approachable wine for drinks, there's always something unique to match your wishes. You're also more than welcome for a tasting, masterclass or a good conversation – whether you're a true connoisseur or simply a wine lover.

Achter de Dom 8, Utrecht