

## NAGERECHTEN

### TIRAMISU VAN LIMONCELLO 7.5

*met lange vingers in limoncello en gemarineerde sinaasappel  
Domaine des Baumard Chenin Blanc / Vedett Extra White*

### PISTACHE-HAZELNOTEN BROWNIE 6.5

*met karamelsaus en pistache-ijs  
Bodegas Don P.X. / Straffe Hendrik Quadrupel*

### TAARTJE VAN ANANAS 7.5

*met gekarameliseerde ananas en witte chocolade sorbetijs  
Fonseca White Port / Liefmans Kriek*

### PÊCHE MELBA 6.5

*perziken met vanille-ijs en frambozen kletsoppen  
Domaine des Baumard Chenin Blanc / La Chauffe Blond*

### KAAS PLATEAU 9.9

*selectie van harde en zachte kazen met huisgebakken kruidkoek  
Domaine des Baumard Chenin Blanc / Brand Saison  
Quinta Do Passadouro LBV 2010 / Lagunitas IPA*

## DESSERT WIJN

DOMAINE DES BAUMARD, Carte d'Or (chenin blanc) 6.5  
*Coteaux du Layon, Loire, Frankrijk*

DON PX BODEGAS, Toro Albalá (pedro ximenez) 6.5  
*Mantilla Moriles, Spanje*

GRANDS NOBLES, Luigi Bosca (gewürztraminer) 8.5  
*Mendoza, Argentinië*

## WIJNARRANGEMENT

### 3-GANGEN 19.5

*Wijnen behorend bij uw  
voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

### 4-GANGEN 25

*Wijnen behorend bij uw  
voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht*

### 5 -GANGEN 30

*Wijnen behorend bij uw  
voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

## SPECIALS

### IRISH COFFEE 6.7

*Ierse whiskey, bruine basterdsuiker  
en ongezoete room*

### ITALIAN COFFEE 6.7

*Amaretto, bruine basterdsuiker  
en ongezoete room*

### FRENCH COFFEE 6.7

*Grand Marnier en ongezoete room*

### SPANISH COFFEE 6.7

*Tia Maria en ongezoete room*

### UBICA COFFEE 9.7

*ABC-tje, met Amaretto, Baileys en Cointreau*

## PORT

QUINTA DO PASSADOURO – ruby reserve 6.5  
*stevig-pruimen-vanille-zachte tannines*

QUINTA DO PASSADOURO – tawny reserve 7  
*rijp fruit-noten-kaneel*

QUINTA DO PASSADOURO – LBV 2010 7.5  
*kersen-bosvruchten-karamel-cacao-zachte tannines*

## BIERARRANGEMENT

### 3-GANGEN 14

*Bieren behorend bij uw  
voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

### 4-GANGEN 18.5

*Bieren behorend bij uw  
voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht*

### 5 -GANGEN 22.5

*Bieren behorend bij uw  
voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

# UBICA

EST. 2014

Hiernaast hebben wij een ruime sortering digestieven. Een lekkere aanvulling bij uw koffie of thee

## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO VAN WEIDERUND 10.9

*met parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rode ui, rucola, balsamico en pestadressing  
Villa Wolf Pinot Noir / Brand Imperator*

### ROULEAUX VAN GEROOKTE RIBEYE 10.9

*met rucola, wortel, macadamia noten en truffelmayonaise  
Cassetti Barbera d'Asti / Jopen Jacobus RPA*

### COQUILLES 9.7

*geserveerd met twee kleuren wortel, prei, pancetta en hollandaisesaus  
Enate Chardonnay 234 / Vedett Extra White*

### ZALM IN NORI 9.9

*met gelei van soja, wakame salade en limoenmayonaise  
Weingut Weigand Der Wilde Tracken / Erdinger Hefeweizen*

### KROKANTE TORTILLA 8.9

*gevuld met avocado salade, cherrytomaat, spinazie en saffraanmayonaise  
Corette Viognier / Ubica Weizen IPA*

### GEVULDE TOMAAT 8.9

*met buffelmozzarella, rucola, geroakte amandelen en pestadressing  
Pieropan Soave Classico / Brugse Zot Blond*

### CARPACCIO VAN GEDROOGDE VIJGEN 8.9

*met abrikozen, couscous, rozijnen, honing en zachte geitenkaas  
Figuière Magali Rosé / Tripel Karmeliet*

## KLASSIEKERS

### KIPSATÉ 16.5

*gemarineerde kipsaté, zoetzure prei, kroepoek, sla, satésaus en kruidenfrites  
Corette Viognier / Brand Saison*

### HAMBURGER 14.5

*hamburger van 100% rundvlees, ui, augurk, tomaat, spek, kaas, sla en kruidenfrites  
Cassetti Barbera d'Asti / Ubica Weizen IPA*

### MAALTIJDSALADE WEIDERUND CARPACCIO 16.5

*met parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten, kappertjes, rode ui en truffelmayonaise  
Villa Wolf Pinot Noir / Brand Imperator*

### MAALTIJDSALADE GEITENKAAS 15

*gemengde salade, geitenkaas, appel, rode ui, walnoten en honingdressing  
Vincent Lacour Touraine Sauvignon Blanc / Brugse Zot Blond*

### MAALTIJDSALADE VIS 17.9

*frisse salade met diverse soorten vis, schaaldieren en komkommerdressing  
Weingut Weigand Der Wilde Tracken / La Chauffe Blond*

## HOOFDGERECHTEN

### KALFSOESTER 21.5

*met dun gesneden bonken van aardappel uit de oven, seizoensgroenten en kalfsjus  
Clas De La Roilette Fleurie / Brand Saison*

### EENDENBORST 18.9

*met crème van blaemkool, chioggia biet, zoetzure gele biet en balsamico saus  
Cassetti Barbera d'Asti / Jopen Hoppensbier*

### TRIO VAN LAM 23.9

*kotelet, biefstuk en haasje van lam met hutspot van paarse wortel, haricots verts, red chard en lamsjus  
Dehesa La Granja Tempranillo / Amstel Bock*

### GEGRILDE TONIJNSTEAK 18.9

*met roseval aardappelen uit de oven, haricots verts en soja-gemmersaus  
Villa Wolf Pinot Noir / Ubica Weizen IPA*

### ROODBAARSFILET 17.9

*met ratatouille, kataifi en schuim van beurre blanc  
Enate Chardonnay 234 / Erdinger Hefeweizen*

### RAVIOLI 15.9

*gevuld met ricotta en spinazie met saus van taleggio en seizoensgroenten  
Pieropan Soave Classico / Jopen Hoppensbier*

### GROENTETAARTJE 16.5

*van spitskool, paprika, courgette en aubergine met gruyère en pistache crumble  
Loimer Grüner Veltliner / Westmalle Tripel*

## CHEF'S CHOICE

### CHEF'S CHOICE, 3-GANGEN 29.5

*voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

### CHEF'S CHOICE, 4-GANGEN 32.5

*voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht*

### CHEF'S CHOICE, 5 -GANGEN 37.5

*voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

## EXTRA'S

### KRUIDENFRITES OF SALADE 2.8

*extra bij te bestellen*

Onze gerechten worden met de grootste zorg samengesteld. In de gerechten op deze kaart kunnen sporen voorkomen van allergenen zoals bijvoorbeeld noten, gluten, vis, schaaldieren, eieren, melk of soja. In onze keuken werken wij met dagverse producten. Vanzelfsprekend houden wij, indien bij ons bekend, rekening met uw allergie.