

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN WEIDERUND 10.9

met parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rode ui, rucola en balsamico dressing
Villa Wolf Pinot Noir | Palm Spéciale Belge Ale

HUISGEROOKTE EENDENBORST 9.9

dun gesneden met appel-peren chutney, krokante parmezaan en wortel-rozemarijn lak
Alois Lageder Pinot Noir | Kikker JP

GEROOKTE ZALM 9.5

met pesto van boerenkool, haringkuit, radijs en waterkers
Touraine Sauvignon Blanc | Brand Urtyp Pilsener

TONIJNTARTAAR 10.9

met spicy srirachia mayonaise, soja bonen, bosui en broccocress
Loimer Grüner Veltliner | Jopen Adriaan Wit

TRUFFELRISOTTO KROKETJES 8.9

met pompoencrème en shiitake
Pieropan Soave Classico | Brand Dubbelbock

VEGETARISCHE QUICHE 8.9

mini quiche van spinazie, ui en feta met basilicumcrème en krokant ei
Toques en Clochers Limoux | Affligem Dubbel

BIETENCARPACCIO 8.9

met groene appel, geitenkaas, gekarameliseerde walnoten en rucola
Der Wilde Wild Wild White Sylvaner | La Chouffe Blond

KLASSIEKERS

KIPSATÉ 16.5

gemarineerde kipsaté, zoetzure prei, kroepoek, sla, satésaus en kruidenfrites
Esperanza Verdejo Viura | Erdinger Hefeweizen

HAMBURGER UBICA 14.9

hamburger van 100% rundvlees, ui, augurk, tomaat, spek, kaas, sla en kruidenfrites
Canada Negra Tempranillo | Ubica Weizen IPA

MAALTIJDSALADE WEIDERUND CARPACCIO 16.5

met parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten, kappertjes, rode ui en truffelmayonaise
Villa Wolf Pinot Noir | Palm Spéciale Belge Ale

MAALTIJDSALADE GEITENKAAS 15.9

gemengde salade, geitenkaas, appel, rode ui, walnoten en honing
Corette Viognier | Straffe Hendrik Tripel

MAALTIJDSALADE VIS 17.9

frisse salade met diverse soorten vis, schaaldieren en kamkommerdressing
Le Petiot Touraine Sauvignon Blanc | La Chouffe Blond

HOOFDGERECHTEN

KALFSRIBEYE 20.9

met roseval aardappels, seizoensgroente en jus de veau
Cossetti Barbera d'Asti | Bokbier JP

BAVETTE 24.9

met baspeen, knolselderijmousseline, doperwten en peperjus
Il Torro Petit Verdot en Syrah | Palm Spéciale Belge Ale

SUKADE 22.9

met paarse hutspot, seizoensgroente en rozemarijnjus
Dehesa La Granja Tempranillo | Westmalle Dubbel

GEBAKKEN ZALMFILET 18.9

met kruidenkorst, saffraan risotto, seizoensgroente en schuim van spinazie
Toques en Clochers Limoux | Brugse Zot Blond

ZEEWOLF 18.9

met truffelaardappels, bloemkoolcrème, krokante spek, oesterzwammen en kruidenvinaigrette
Fleurie Chardonnay Viognier | La Chouffe Blond

GEGRILDE PORTOBELLO 16.9

gevuld met blauwe kaas, gemarineerde mozzarella bolletjes en cherrytomaten
Pieropan Soave Classico | Brand Dubbelbock

RAVIOLI 15.9

gevuld met spinazie en ricotta geserveerd met oesterzwammen, seizoensgroente, taleggio-roomsaus en chips van bataat
Alois Lageder Pinot Noir | Tripel Karmeliet

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 3.1

extra bij te bestellen

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

NAGERECHTEN

TARTE TATIN 6.9

van appel met vanillesaus en appel-peer sorbetijs
Domaine des Baumard Chenin Blanc | Liefmans Kriek

HAZELNOTEN BROWNIE 6.9

met karamelsaus en karamelijns
Quinta Do Passadouro Ruby Reserva | Russian Imperial Stout JP

GEKONFIJTE SINAASAPPEL 6.9

met frambozenkoekje en witte chocolade-ijs
Domaine des Baumard Chenin Blanc | Vedett Extra White

MANDARIJN BAVARDIS 6.9

taartje met witte chocolade galette en bloedsinaasappel sorbetijs
Sauternes Grand-Jauga | Vedett Extra White

LEKKERNIEN 8.9

variatie van desserts
prijs per persoon, vanaf twee personen te bestellen

KAAS PLATEAU 11

selectie van harde en zachte kazen met huisgebakken kruidkoek

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
Montilla 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



Menukaart

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