

Faculty Club - Huiskamer van Universiteit Utrecht

Een Middeleeuws claustraal huis, hartje Utrecht. Ooit was de Faculty Club het thuis van de kanunniken van de Domkerk.

Vandaag de dag is de Faculty Club een bruisende plek voor ontmoeting voor alumni en medewerkers van de Universiteit Utrecht. Een academische sociëteit met sprankelende gastronomie, sociale activiteiten, inhoudelijke debatten en een verborgen binnentuin. Gelegen in het hart van het universitaire leven én in het hart van Utrecht. Ontdek de Huiskamer van Universiteit Utrecht!

Wij nodigen u van harte uit om kennis te maken met onze activiteiten en lid te worden van de Faculty Club.

Scan de QR-code voor meer informatie.





Kleine kaart

Twee kroketten van Cas & Kas op brood | 9.5 V

Ook verkrijgbaar met rundvleeskroketten van Te Voert

Uitsmijter | 9

ham, kaas

Clublunch | 12.5 VG

aardappelsoep, vegan kroket, kaas, gebakken eitje,
3 sneden brood, rauwkost

Eggs benedict | 10 VG

brioche, gepocheerd ei,
hollandaisesaus

+ *gerookte zalm* | +3

Vegan clubsandwich | 12 V

avocado, hummus, geroosterde paprika, komkommer,
tomaat, frites

Clubsandwich | 13.5

gerookte kip, bacon, ei, tomaat, kerriemayonaise, frites

Clubburger | 15.5

runderburger, cheddarkaas, augurk, tomaat, gebakken uitjes,
relishsaus, friet, groene salade

Utrechtse Grachtkaas op meergranenbrood | 7 VG

tomatenchutney, ingelegde komkommer

Open sandwich gerookte zalm | 9

groene salade, roerei

Petit pain hummus | 5 V

gegrilde groenten

Salade

Caesarsalade | 14.5

krokante kip, zacht eitje, parmezaan

Seizoenssalade | 14.5 **V**

paddenstoelen, truffelmayonaise, pompoenpitten

Als maaltijdsalade | +3

Soep

Aardappel-truffelsoep | 7.5 **V**

kervel, prei, truffel

Kreeftensoep | 13.5

rivierkreeftjes, bieslook

Wildbouillon | 8.5

eend, knolselderij, peterselie

Voorgerecht

Hollandse makreel | 11

radijs | komkommer | appel | cornichon

Aubergine | 9.5 **V**

gepoft, miso, lente ui, sesam, uien crème, basilicum

Burrata | 11.5 **VG**

koud gerookt, geroosterde tomaat, pestomayonaise, gebrande paprika

Steak tartaar | 15.5

gepocheerd ei, truffelmayonaise, cornichons, toast

Hoofdgerecht

Ravioli | 21.5 VG

artisjok, pecorino, rucola, salieboter

Kruidenpolenta | 19.5 V

geroosterde ui, spruitjes, winterpeen, bloemkool,
zwarte knoflook, salie

Vis van het seizoen | 23.5

gembersaus, zwarte peen, gegrilde prei, pastinaakcrème,
gepofte tomaat

Parelhoen | 23.5

orzo met oude kaas & grove mosterd, pompoen, broccoli,
salsa verde

Dagschotel | 19

Dagelijks wisselende keuze van de chef

Sides

Frietjes | 3.5 V

mayonaise

Groene salade | 3.5 V

Desserts

Tarte tatin appel | 8.5

vanille crème fraîche, stoofperen sorbetijs

Gemarineerde ananas | 7.5

kaneelstroop, steranijs, mango sorbetijs

Chocolade-munt brownie | 8.5 **V**

gezouten karamel, speculaasgranola, kokosroom

Kaasplankje | 10.5

Borrel

Gemarineerde olijven & gemengde noten | 7 **V**

Utrechtse Grachtkaas | 8 **VG**

Charcuterie van Brandt & Levie | 8

Borrelplank | 15

selectie van warme en koude bites

Ambachtelijke bitterballen met mosterd | 4.6

Year around - 3 stuks | 4.9

Kaastengel met basilicummayonaise

Gambakroketje met wasabimayonaise

Ambachtelijke rundvleesbitterbal met mosterd

Universiteit bites - 3 stuks | 4.9 **VG**

Geitenkaaskroketje met piccalilly

Risotto-truffelbitterbal met basilicumcrème

Mini loempia met sweet chili

Vegan bites - 3 stuks | 4.9 **V**

Cas & Kas bitterbal met mosterd

Samosa met kerriecrème

Falafel met pittige dip

