

*Welkom bij D'n Ot*

*Menukaart*

*taverne*  
*D'n Ot*  
*Ulvenhout*

# Voorgerechten

<i>Brood met kruiden boter</i>	9,5
<i>Huisgemaakte kruidenboter met vers afgebakken stokbrood</i>	
<i>Vissoep</i>	14,5
<i>Heerlijke vissoep met Rouille, stokbrood en geraspte kaas</i>	
<i>Bospaddenstoelen soep</i>	16,5
<i>Heerlijke huisgemaakte bospaddenstoelensoep.</i>	
<i>Bisque</i>	16,5
<i>Heerlijke huisgemaakte kreeftensoep.</i>	
<i>Uiensoep</i>	14,5
<i>Huisgemaakte uiensoep met brood en gratineerd met kaas.</i>	
<i>Coquilles</i>	18,5
<i>Coquilles met spekjes gebakken in een roomsaus van parmezaanse kaas</i>	
<i>Kikkerbilen</i>	17,5
<i>Mooie kikkerbilen met kruidenboter en knoflook</i>	

*Laverne*  
*De Ot*  
Ulvenhout

*Klassieke hollandse*

*Garnalencocktail*

14,5

*hollandse garnalen met wiskey saus.*

*Escargots*

17,5

*6 stuks gegrild met huisgemaakte kruidenboter*

*Gamba's in roomsaus*

16,5

*6 Gamba's in de knoflookolie gebakken  
en afgemaakt met een heerlijke roomsaus.*

*9 stuks + 6.0*

*Gamba's in de curry*

16,5

*6 Gamba's in de knoflookolie gebakken  
en afgemaakt met een heerlijke currysaus.*

*9 stuks + 6.0*

*Carpaccio*

16,5

*Dun gesneden ossehaas met rucola sla  
parmezaanse kaas en truffel dressing*

*Buratta salade*

14,5

*De mooiste Italiaanse buratta met verse tomaten .....*

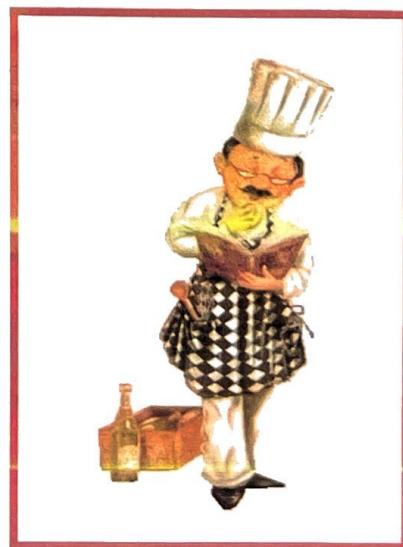
# Hoofdgerechten

<i>Diamanthaas in de jus</i>	26,5
<i>100% rundvlees van ca 200 gram</i>	
<i>Tournedos (ossehaas) in de jus</i>	30,5
<i>100% rundvlees van ca 200 gram</i>	
<i>Lady steak (ossehaas) in de jus</i>	24,5
<i>100% rundvlees van ca 150 gram</i>	
<i>Supplement:</i>	
<i>Gesmolten eendelever en truffel</i>	8,5
<i>Zelfgemaakte kruidenboter</i>	4,5
<i>Bospaddenstoelen roomsaus</i>	4,5
<i>Peper roomsaus</i>	4,5
<i>Gorgonzola roomsaus</i>	4,5
<i>Truffel bospaddenstoelen roomsaus</i>	6,5
<i>Slibtongetjes</i>	28,5
<i>2 stuks in de roomboter gebakken en geblust met citroen.</i>	
<i>Zee tong</i>	33,5
<i>Heerlijke verse zee tong in de roomboter gebakken en geblust met citroen.</i>	

*taverne  
D'n Ot  
Ulvenhout*

<i>Schnitzel</i>	<i>19,5</i>
<i>Mager kalfssoles vers gepaneerd</i>	
<i>Saté van Varkenshaaspunten</i>	<i>19,5</i>
<i>Malse varkenshaaspuntjes gemarineerd en met overheerlijke satésaus geserveerd</i>	
<i>Mosselen Marinière   Curry</i>	<i>26,5</i>
<i>Verse mosselen met knoflook, bieslook en room of in de curry (indien voorradig!)</i>	
<i>Steak Tartare van verse Tonijn</i>	<i>29,5</i>
<i>op een bodem van advocado en komkommer</i>	
<i>Steak Tartare 200 gram</i>	<i>29,5</i>
<i>Van vers gesneden tournedos</i>	
<i>Spare Ribs</i>	<i>27,5</i>
<i>Heerlijk gemarineerde spare ribs van de grill zoet of pittig</i>	
<i>Kalfhaantje uit de grill</i>	<i>19,5</i>
<i>Kaas of vlees Fondue</i>	<i>27,5</i>
<i>(alleen bij reservering)</i>	

*Suppelement : verse sla 3,50 friet klein 3,50*



# Dessert

<i>Kaasplank met 5 soorten kaas</i> <i>diverse soorten kaas 5 stuks</i>	<i>15,5</i>
<i>Cheesecake met verse aardbeien</i> <i>Cheesecake, vanille ijs, verse aardbeien, slagroom</i>	<i>13,5</i>
<i>Verse aardbeien met vanille ijs</i> <i>verse aardbeien, vanille ijs, slagroom</i>	<i>13,5</i>
<i>Vers gemaakte Tiramisu</i> <i>huis gemaakte tiramisu</i>	<i>15,5</i>
<i>Hemelse modder</i> <i>Vanille ijs, lava cake, hemelse modder</i>	<i>16,5</i>
<i>Dame Blanche</i> <i>2 bolletjes vanille ijs, warme chocolade, slagroom</i>	<i>13,5</i>
<i>Frappuccino</i> <i>Chocolade ijs, koffie licur, ijsblokjes, vanille ijs</i>	<i>14,5</i>
<i>Irish coffee</i> <i>bruine suiker, koffie, wiskey, slagroom</i>	<i>9,5</i>
<i>2 Bolletjes Vanille-ijs met Slagroom</i>	<i>7,5</i>

# *Wijnselectie*

*Onze wijnen zijn met zorg geselecteerd bij de  
mooiste wijnhuizen van Nederland*

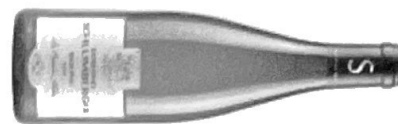
*Wij hopen dan ook dat u een wijn kunt  
vinden uit onze selectie die bij u past en het  
gerecht*



*taverne  
D'n Ott  
Ulvenhout*

# Wijnselectie

*Kaverne  
D'n Ot  
Ulvenhout*



## Witte Wijnen

<i>Kuiswijnen</i>	<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
<i>Legendary Pinot Grigio</i>	<i>5,5</i>	<i>27,5</i>
<i>Legendary Chardonnay</i>	<i>5,5</i>	<i>27,5</i>
<i>Legendary Sauvignon Blanc</i>	<i>5,5</i>	<i>27,5</i>

## Spanje

<i>Fabula Garnacha Blanca 2022</i>	<i>29,5</i>
<i>Bellori Rueda Verdejo Joven 2022 Bellori</i>	<i>31,5</i>

## Italië

<i>Tommasi 'Le Fornaci' DOC 2022</i>	<i>36,5</i>
<i>Meran "Graf" Sauvignon Blanc 2022</i>	<i>38,5</i>



# Wijnselectie

taverne  
D'n Ott  
Ulvenhout



## Witte Wijnen

### Frankrijk

<i>Schlumberger "Pinot Blanc"</i>	38,5
<i>Chateau Saint-Roch Limoux Chardonnay</i>	42,5
<i>Hubert Brochard "Sancerre"</i>	48,5
<i>Domaines Ott "Clos Mireille" Semillon   Rolle</i>	55,5
<i>Chateau De Meursault Chardonnay</i>	96,5

### Duitsland

<i>Domaines Schlumberger Les Princes Abbés Riesling 2021</i>	29,5
------------------------------------------------------------------	------

# Wijnselectie

taverne  
*D'n Ott*  
Ulvenhout

## Rose Wijnen

<i>Huiswijnen</i>	<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
<i>Legendary Rose "Pinot Grigio"</i>	5,5	27,5
<i>By Ott cotes De Provence</i>	7,2	38,5

## Frankrijk

<i>By Ott Cotes De Provence</i>		38,5
<i>Frankrijk - Cinsault   Grenache   Mourvedre</i>		
<i>Miraval Provence</i>		48,5
<i>Frankrijk - Cinsault   Grenache   Syrah   Rolle</i>		
<i>Domaines Ott "Chateau Romassan"</i>		65,5
<i>Frankrijk - Cinsault   Grenache   Mourvedre</i>		

DOMAINES

*Ott* ★<sup>®</sup>



# Wijnselectie

*taverne  
D'n Ott  
Ulvenhout*



## Rode Wijnen

<i>Huiswijnen</i>	<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
<i>Legendary Merlot</i>	<i>5,50</i>	<i>27,5</i>
<i>Legendary Pinot Noir</i>	<i>5,50</i>	<i>27,5</i>
<i>Pe Tinto Esporão</i>	<i>5,50</i>	<i>27,5</i>

## Italië

<i>Corte Ottone Brindisi Negroamaro   Sangiovese</i>	<i>38,5</i>
<i>Neprica primitivo puglia</i>	<i>39,5</i>
<i>Tommast "Valpolicella Ripasso"</i>	<i>41,5</i>
<i>Amarone Classico Della Valpolicella D.O.C.G. 2018</i>	<i>88,6</i>

## Frankrijk

<i>Cheval Quancard Merlot   Cabernet Sauvignon</i>	<i>29,5</i>
<i>Chateau Quintus "Saint-Émilion" Cabernet Franc   Cabernet Sauvignon   Merlot</i>	<i>58,5</i>
<i>Domaines Ott "Chateau Romassan" Grenache   Mourvedre   Syrah</i>	<i>74,8</i>

# Wijnselectie

taverne  
D'n Ot  
Ulvenhout

## Rode Wijnen

### Spanje

<i>Fabula Garnacha</i>	29,5
<i>Lagrimas Rioja tempranillo-crianza</i>	36,8

### Argentinië

<i>Alpasion Grand Pinot Noir</i>	51,5
<i>Alpasion Petit Verdot</i>	51,5
<i>Alpasion Grand Malbec</i>	51,5
<i>Alpasion Grand Cabernet Franc</i>	51,5
<i>Alpasion "Old School" Syrah   Petit Verdot   Malbec</i>	29,5