



—
the U
FOOD &
DRINKS
—

Menu

Lunch

Keuken geopend van 12.00 tot 17.00 uur | The kitchen is open from noon to 5 pm.

Boerenlandbrood | Boerenland bread

heerlijk wit of bruin met ...

delicious white or brown with ...

Tonijn salade | Tuna salad 8,00

tonijnsalade - krokante vrienringen - frisse salade

tuna salad - crispy onion rings - fresh salad

Inntel's Lakenvelder carpaccio 11,50

gerookte rib-eye - tapenade van olijven - Parmezaanse kaas - zongedroogde tomaten

smoked ribeye - olive tapenade - Parmesan cheese - sun-dried tomatoes

Gerookte zalm | Smoked salmon 9,50

kruidenkaas - kappertjes - rode ui - citroen

herb cheese - capers - red onion - lemon

Avocado* 8,00

avocado spread - chili flake - gepocheerd ei

avocado spread - chili flakes - poached egg

Kroketten | Croquettes 9,00

twee Van Dobben kroketten - mosterd - boerenboter

two Van Dobben croquettes - mustard - farm butter

Inntel's Club sandwich 12,50

gegrilde kip - krokante bacon - gekookt ei - Inntel saus - frites

grilled chicken - crispy bacon - boiled egg - Inntel sauce - chips

Inntel's Tosti | Inntel's grilled sandwich 7,50

gegrilde kip - kaas - frites - mayonaise

grilled chicken - cheese - chips - mayonnaise

* Vegetarisch | Vegetarian

Uitsmijter | Fried eggs on bread 14,50

drie gebakken eieren - ham - kaas - rosbief
three fried eggs - ham - cheese - roast beef

Caesar salade | Caesar salad* 14,50

Romeinse sla - gegrilde kip - bacon - Parmezaanse kaas - ei - croutons
Romaine lettuce - grilled chicken - bacon - Parmesan cheese - egg - croutons

Poké bowl* 9,00 supplement zalm of beef sashimi | supplement salmon or beef sashimi + 3,50

Pandan rijst - mango - avocado - lente ui - taugé - wakame
Pandan rice - mango - avocado - spring onion - bean sprouts - wakame

Geitenkaas salade | Goat cheese salad* 14,50

paddenstoelen - gepofte tomaten - croutons
mushrooms - roasted tomatoes - croutons

Tomatensoep | Tomato soup* 7,50

kruidenolie - huisgemaakte kaasstengel
herbal oil - homemade cheese stick

Inntel's Beef burger 200 gr. 17,50

Lakenvelder burger - Romeinse sla - komkommer - tomaat - Inntel saus - verse brioche bol - frites
Lakenvelder beef - Romaine lettuce - cucumber - tomato - Inntel sauce - fresh brioche roll - chips

Funky kippendij saté | Funky chicken thigh satay 18,00

atjar ketimoen - kroepoek - frites
atjar ketimun - krupuk - chips

* Vegetarisch | Vegetarian

Heeft u een allergie? Meld het ons. | Do you have an allergy? Please inform us.

The U | Food & Drinks

In the U proeft u de sfeer van de oude binnenstad van Utrecht, een ongedwongen urban plek waar U als gast centraal staat. Met passie serveren wij dagelijks smakvolle gerechten waarbij gebruik wordt gemaakt van lokale en nationale producten. Puur, no nonsense en verrassend eten en drinken, daar staan we voor.

**“Puur, no nonsense
en verrassend”**

At the U, you can experience the atmosphere of the old city of Utrecht, an urban casual place where U come first, as our guest. Every day, we passionately serve dishes with local and domestic products. Pure, no nonsense and amazing food and beverages, that's what we stand for.

**“Pure, no nonsense
and amazing”**

Voorgerechten | Appetizers

Inntel's signature Lakenvelder carpaccio 13,50

gerookte rib-eye - Parmezaanse kaas - zongedroogde tomaten - walnoten - tapenade van olijven
smoked ribeye - Parmesan cheese - sun-dried tomatoes - walnuts - olive tapenade

Lakenvelder is een oud-hollands ras van Nederlandse bodem. De Lakenvelder is een opvallende verschijning door de witte band over haar rug en buik. Ze is van oorsprong een trekdiër en loopt het grootste deel van het jaar buiten in de wei.

Lakenvelder is an old Dutch native breed. The Lakenvelder has a striking appearance due to the white band over its back and belly. It was originally a draught animal and spends most of the year out in the meadow.

Inntel's Charcuterie (vanaf 2 personen | min. 2 people) p.p. 9,50

gedroogde Livar worst - Prosciutto - gerookte Lakenvelder rib-eye - pesto dip - boerenbrood
dried Livar sausage - Prosciutto - smoked Lakenvelder ribeye - pesto dip - farmhouse bread

Tomatensoep | Tomato soup* 7,50

kruidenolie - huisgemaakte kaasstengel
herbal oil - homemade cheese stick

Poké bowl* 9,00 supplement zalm of beef sashimi | supplement salmon or beef sashimi + 3,50

pandan rijst - mango - avocado - lente ui - taugé - wakame
pandan rice - mango - avocado - spring onion - bean sprouts - wakame

Caesar salade | Caesar salad* voorgerecht - starter 9,50 hoofdgerecht - main dish 14,50

Romeinse sla - gegrilde kip - bacon - Parmezaanse kaas - ei - croutons
Romaine lettuce - grilled chicken - bacon - Parmesan cheese - egg - croutons

Geitenkaas salade | Goat cheese salad* voorgerecht - starter 9,50 hoofdgerecht - main dish 14,50

paddenstoelen - gepofte tomaten - croutons
mushrooms - roasted tomatoes - croutons

Gegrilde gamba's | Grilled prawns 12,50

couscous - doperwten - rozijnen - kruidenolie
couscous - peas - raisins - herbal oil

* Vegetarisch | Vegetarian

Heeft u een allergie? Meld het ons. | Do you have an allergy? Please inform us.

Hoofdgerechten | Main courses

Lakenvelder entrecote 225 gr. | Lakenvelder sirloin steak 225 gr. 26,50

paddenstoelen - Béarnaise saus - frites
mushrooms - Béarnaise sauce - chips

Inntel's signature beef burger 200 gr. 17,50

Lakenvelder burger - Romeinse sla - komkommer - tomaat - Inntel saus - verse brioche bol - frites
Lakenvelder beef - Romaine lettuce - cucumber - tomato - Inntel sauce - fresh brioche roll - chips

Scharrel boerderijhoen | Free-range farm chicken 21,50

crème van zoete aardappel - seizoen groenten - honing tijm jus
cream of sweet potato - seasonal vegetables - honey thyme gravy

De boerderijhoen is een scharrelkip van eigen bodem. Deze kippen genieten van meer ruimte, hebben een beter welzijn en hebben ruim de tijd om in alle rust te groeien. Het vlees van deze hoen is mals én smaakvol.

The farm hen is a free-range local chicken. These chickens have more space, better living conditions and ample time to grow in a peaceful environment. The meat from this chicken is tender and tasty.

Funky kippendij saté | Funky chicken thigh satay 18,00

atjar ketimoen - kroepoek - frites
atjar ketimun - krupuk - chips

Parelgort risotto | Pearl barley risotto* 18,00

paddenstoelen - spinazie - gepofte tomaten
mushrooms - spinach - roasted tomatoes

Kabeljauw | Cod 22,50

crème van zoete aardappel - seizoen groenten - bisque van kreeft
cream of sweet potato - seasonal vegetables - lobster bisque

On the side

Boerenbrood | Farmhouse bread 4,50

met huisgemaakte dips | with homemade dips

Verse friet van Friethoes | Chips from Friethoes 3,50

met mayonaise | with mayonnaise

Frisse salade | Fresh salad 3,00

sla - tomaat - komkommer - croutons - French dressing | lettuce - tomato - cucumber - croutons - French dressing

Nagerechten | Desserts

Tiramisu 7,50

biscuit - mascarpone - koffielikeur - cacao

biscuit - mascarpone - coffee liqueur - cocoa

Sorbet 7,50

zwarte bes - limoen - mango sorbet - saus van fruit van het seizoen

black currant - lime - mango sorbet - sauce from seasonal fruit

Crème brûlée 7,50

met vanille-ijs

with vanilla ice cream

Inntel's Hollandse kaasplank | Inntel's Dutch cheese board 11,50

drie soorten kaas - vijgen chutney - kletzenbrood

three types of cheese - fig chutney - fruit bread

* Vegetarisch | Vegetarian

Heeft u een allergie? Meld het ons. | Do you have an allergy? Please inform us.



You'll be surprised.

**Amsterdam Centre. Amsterdam Zaandam.
Art Eindhoven. Mainport. Rotterdam Centre.
Utrecht Centre.**