

Openingstijden

Feestdagen **2026/2027**

Vier de feestdagen bij Brasserie De Uitvlucht.

DATUM	OPENINGSTIJDEN
Donderdag 24 december – Kerstavond	10.00–16.00 uur
Vrijdag 25 december – Eerste kerstdag	Gesloten
Zaterdag 26 december – Tweede kerstdag	09.30–21.30 uur
Donderdag 31 december – Oudejaarsdag	10.00–19.00 uur
Vrijdag 1 januari 2027 – Nieuwjaarsdag	12.00–21.00 uur

★

Kerstavond – 24 december

Geopend van 10.00 tot 16.00 uur voor à la carte en afhalen.

Eerste kerstdag – 25 december

Gesloten.

Tweede kerstdag – 26 december

U bent welkom voor het kerstontbijt, de kerstbrunch en het kerstdiner.

Daarnaast is er een **kerst-à-la-cartekaart**.

Voor à-la-cartereserveringen geldt beperkte beschikbaarheid



Thuis genieten ★ ★ ★

van De Uitvlucht

Ook tijdens de feestdagen kunt u thuis genieten van Brasserie De Uitvlucht. Bekijk onze afhaalgerechten en arrangementen voor thuis, met familie en vrienden. Bestel uw favorieten vooraf en haal ze op de afgesproken dag bij ons af.

★ *Fijne Feestdagen!* ★

Beleef de magie van kerst bij De Uitvlucht

2026

Onze feestelijke arrangementen zijn beschikbaar van 1 t/m 31 december 2026.

Begin tweede kerstdag met een kerstontbijt,
geserveerd op een houten plank.

Het ontbijt bestaat uit:

- ★ Luxe broodjes, warme croissant en traditionele kerststol
- ★ Vleeswaren en diverse kazen
- ★ Gerookte zalm en eiersalade
- ★ Warm eiergerecht met gebakken spek
- ★ Zoet beleg en zoete lekkernijen
- ★ Vers fruit en een zoete afsluiter

Inclusief koffie, thee of cappuccino en een fruitsapje.

Bourgondisch Kerstontbijt

€26,50 p.p.

Kinderkerstontbijt

€13,50 p.p.

Maak het extra feestelijk!

Bubbels zijn als extra te bestellen en niet inbegrepen.

Glas prosecco	€6,50
Glas alcoholvrije bubbels	€5,50
Fles prosecco	€29,50

Tweede kerstdag | 26 december 2026 | 09.30 – 11.30 uur

★ *Fijne Feestdagen!* ★

Beleef de magie van kerst bij De Uitvlucht

2026

Onze feestelijke arrangementen zijn beschikbaar van 1 t/m 31 december 2026.

Een bourgondische kerstbrunch om samen van te genieten.

De feestelijke brunchplank

- ★ Luxe broodjes en traditionele kerststol
- ★ Vleeswaren, diverse kazen en zoet beleg
- ★ Seizoensfruit en een mini-pancake
- ★ Kleine rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola

Warme kerstspecialiteiten

- ★ Langzaam gegaarde warme ham met saus
- ★ Huisgemaakte aardappelgratin
- ★ Kippenragout in een pasteibakje
- ★ Geroosterde wintergroenten met honing en tijm

Feestelijke zoete afsluiting

- ★ Kersttrifle van vanillecrème, rood fruit en krokante crumble

Inclusief koffie, thee en cappuccino.

Bourgondische Kerstbrunch volwassenen

€34,50 p.p.

Kinderkerstbrunch

€16,50 p.p.

Maak het extra feestelijk!

Bubbels zijn als extra te bestellen en niet inbegrepen.

Glas prosecco	€6,50
Glas alcoholvrije bubbels	€5,50
Fles prosecco	€29,50

Tweede kerstdag | zaterdag 26 december 2026

Zittingen: 11.30–13.30 uur en 14.00–16.00 uur

★ *Fijne Feestdagen!* ★

Huisgemaakte soepen —★

Grootmoeders Tomatensoep €8,75

Tomatensoep volgens grootmoeders recept.

Fluweelzachte Pompoensoep €8,50

Huisgemaakte pompoensoep met winterse smaken.

Franse Uiensoep €8,95

Traditionele Franse uiensoep, gratineerd met jongbelegen kaas.

Onze soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en kruidenboter.

Eiergerechten —★

Uitsmijter Klassiek €12,50

Drie scharreleieren op ambachtelijk molenaarsbrood, met Livar-achterham en jongbelegen kaas. Extra gebakken spek + €2,50.

12-uurtje €15,95

Een klein kopje tomatensoep, twee sneetjes ambachtelijk molenaarsbrood met uitsmijter ham en kaas, een Bourgondische rundvleeskroket en mosterd.

Ambachtelijke broodjes —★

Gezond €11,95

Jongbelegen kaas, Livar-achterham, tomaat, komkommer, scharrelei, augurk, gemengde sla en huisgemaakte cocktailsaus.

De Uitvlucht €12,95

Champignons in kruidensaus, krokant spek, gratineerde kaas en bieslook.

Bourgondiër €11,95

Twee Bourgondische rundvleeskroketten op desembrood, met mosterd en salade.

Carpaccio €13,95

Rundercarpaccio, rucola, truffelcrème, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en zongedroogde tomaat.

Hete Kip €13,95

Kipfilet gebakken in chili, met sla, tomaat, komkommer, samuraisaus en krokante uitjes.

Smokey Rib €13,95

Zacht gegaarde Iberico ribs in pittige huisgemaakte marinade, met sla, rauwkost, bosui en pepertjes.

Brie €12,95

Brie, vijgenjam, walnoot, rucola, tomaat en komkommer.

Clubsandwich —★

Club Kip €14,75

Gegrilde kipfilet, bacon, ei, salade, huisgemaakte cocktailsaus en Parmezaanse kaas.

Wraps

Crispy Caesar €13,50

Gegrilde kiphaasjes, Parmezaanse kaas, sla, caesardressing en krokante bacon.

Luxe tosti's

De Klassieker €9,95

Jongbelegen kaas, Livar-ham en een sausje naar keuze.

De Uitvlucht €12,50

Livar-ham, jongbelegen kaas, champignons in kruidensaus en krokant spek.

Onze luxe tosti's worden bereid op desembrood en gegratineerd.

Pannenkoeken

Naturel €11,50

Versgebakken pannenkoek volgens traditioneel recept.

Appel & Kaneel €12,95

Versgebakken pannenkoek met appel en kaneel.

Spek & Kaas €14,95

Versgebakken pannenkoek met spek en kaas.

Limburgse specialiteit

Limburgse Kippenpastei €19,95

Bladerdeegpastei met Limburgse kippenragout, verse friet en salade.

Flammkuchen

Brie Deluxe €15,95

Flammkuchen met crème fraîche, serranoham, rode ui, appel, walnoot en honing.

De Boswachter €15,50

Flammkuchen met crème fraîche, champignons, spek, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise.

Maaltijdsalades

Salade De Uitvlucht €17,95

Gemengde salade met gebakken champignons, krokant spek en huisgemaakte dressing.

Crispy Caesar Chicken €18,95

Krokante kiphaasjes, scharrelei, Parmezaanse kaas, gebakken spek, croutons en caesardressing.

Gerookte Zalm €19,95

Gerookte zalm, rode ui, gemengde salade en limoen-wasabimayonaise.

Onze maaltijdsalades worden geserveerd met ambachtelijk brood en huisgemaakte kruidenboter.

Burgers

The Ranger €18,00

220 gram rundvleesburger op een briochebun, met huisgemaakte burgersaus, sla, tomaat en rode ui.

The Outpost €21,00

220 gram rundvleesburger op een briochebun, met huisgemaakte burgersaus, cheddar, bacon, gebakken ui, augurk, sla en tomaat.

Onze burgers worden geserveerd met verse friet, mayonaise en salade.

Bij de borrel

Broodplankje €9,50

Ambachtelijk brood met huisgemaakte kruidenboter, aioli, olijven en tomatentapenade.

Bourgondische Bitterballen €9,95

Acht ambachtelijke Bourgondische rundvleesbitterballen met mayonaise en mosterddip.

Old Amsterdam Bitterballen €10,95

Acht Old Amsterdam-kaasbitterballen met chili- en mosterddip.

Champignons de Uitvlucht €10,50

Gebakken champignons in knoflook-kruidensaus met krokant spek.

Iberico Ribfingers €13,50

Langzaam gegaarde Iberico ribs in licht pittige huisgemaakte marinade, met bosui en pepertjes.

Crispy Garnalen €11,50

Krokante tempuragarnalen met limoenmayonaise.

Onze borrelplanken

Bourgondische Plank €22,50

Brie, spianata romana, coppa, Castello Danish Blue, Port Salut, olijven, Limburgse paté, ambachtelijk brood, tapenades, noten en druiven.

De Uitvlucht Proeverij €29,95

Bourgondische bitterballen, Iberico ribfingers, crispy chicken bites, miniloempia's, tempuragarnalen, serranoham, brie, belegen kaas, olijven, tapenades, ambachtelijk brood en kruidenboter.

Tip: vraag naar onze bijpassende wijnen of speciaalbieren.

Informeer ook naar ons 4- of 5-gangenkerstdiner.

Beleef de magie van kerst bij De Uitvlucht

2026

Onze feestelijke arrangementen zijn beschikbaar van 1 t/m 31 december 2026.

Vier de kerstdagen met een bourgondisch kerstdiner bij Brasserie De Uitvlucht.

Amuse van de Chef

Wildpaté met veenbessencompote en een bospaddenstoelenkroketje met truffelmayonaise.

Voorgerechten

NAAR KEUZE

Rundercarpaccio

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en een krokante garnituur.

Hollandse Garnalencocktail

Hollandse garnalen met avocado, cocktailsaus en citroen.

Geroosterde Biet met Geitenkaas

Geroosterde biet met geitenkaas, walnoten en honing.

Soep

UITSLUITEND BIJ HET VIJFGANGENMENU

Fluweelzachte Pompoencrèmesoep

Huisgemaakte pompoensoep met winterse smaken.

Hoofdgerechten

NAAR KEUZE

Bourgondisch Vleesduo

Diamanthaas met champignonroomsaus en hertenbiefstuk met portsaus.

Visduo van Zalm en Kabeljauw

Op de huid gebakken zalmfilet en gebakken kabeljauw met een kruidenkorst, met wittewijn-dillesaus.

Truffelravioli

Verse ravioli gevuld met paddenstoelen, met truffel-roomsaus, gebakken champignons, Parmezaanse kaas en rucola.

Bijgerechten

UITSLUITEND BIJ VLEES EN VIS

Geserveerd met verse friet, gebakken aardappeltjes en wintergroenten.

Desserts

NAAR KEUZE

Warme Apfelstrudel

Warme apfelstrudel van bladerdeeg met vanillesaus, vanille-ijs en stoofpeer.

Kerstverrassing van de Chef

Laat u verrassen door een zoet dessert van de chef.

Als alternatief voor uw dessert

Bourgondische Kaasproeverij (+ €5,00)

Vier kazen met vijgencompote en bijpassende garnituren.

Maak uw kerstdiner compleet

Begin met een aperitief, kies een wijn of speciaalbier en sluit af met een koffiespecialiteit.

Uw kerstmenu

Geniet van ons viergangenmenu of maak uw diner compleet met een extra gang: onze huisgemaakte pompoencrèmesoep.

Viergangenmenu

€49,50 p.p.

Vijfgangenmenu

€54,50 p.p.

Voorgerechten

Broodplankje €9,50

Ambachtelijk brood met huisgemaakte kruidenboter, aioli, olijven en tomatentapenade.

Rundercarpaccio €15,00

Rundercarpaccio met truffelcrème, Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten, zongedroogde tomaat en rucola.

Champignons de Uitvlucht €10,50

Gebakken champignons in onze knoflook-kruidensaus met krokant gebakken spek.

Scampi's al Aliolo €14,95

Scampi's gebakken in knoflook en huisgemaakte kruidenboter.

Grootmoeders Tomatensoep €8,75

Tomatensoep volgens grootmoeders recept.

Fluweelzachte Pompoensoep €8,50

Huisgemaakte pompoensoep met winterse smaken.

Franse Uiensoep €8,95

Traditionele Franse uiensoep, gratineerd met jongbelegen kaas.

Onze soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en kruidenboter.

Bospaddenstoelkroketjes (2 stuks) €11,00

Twee krokante kroketjes met een bospaddenstoelenvulling.

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk €29,50

Gebakken hertenbiefstuk met portsaus.

Wildtrio De Uitvlucht €33,50

Hert, haas en wildzwijn met rodewijnsaus.

Limburgse Konijnenbout €26,00

Limburgse klassieker: konijnenbout, langzaam gegaard in een kruidige, zoetzure saus.

Hoofdgerechten

Gegrilde Ierse Biefstuk €28,50

Gegrilde Ierse biefstuk van 200 gram met een huisgemaakte peper-, champignon- of stroganoffsaus naar keuze.

Oosterse Saté van Varkenshaas €25,95

Gemarineerde varkenshaassaté met satésaus, krokante uitjes en kroepoek.

Wiener Schnitzel €23,95

Schnitzel van 250 gram met een huisgemaakte saus naar keuze.

Krokant Gebakken Kabeljauw €28,50

Kabeljauwfilet met een gebakken kruidenkorst en hollandaisesaus.

Op de Huid Gebakken Zalm €26,95

Zalmfilet, op de huid gebakken, met wittewijn-dillesaus.

Pasta Steak Tartufo €24,95

Gegrilde Ierse biefstuk met gebakken champignons, truffelroomsaus, Parmezaanse kaas en rucola.

Truffelravioli €22,95

Verse ravioli gevuld met paddenstoelen, met truffel-roomsaus, gebakken champignons, Parmezaanse kaas en rucola.

Desserts

Dame Blanche de Uitvlucht €9,50

Vanilleroomijs met warme Chocotoffsaus, Bastognecrumble en slagroom.

Chocolade Lava Cake €9,95

Warme chocoladecake met een vloeibare kern, vanilleroomijs, Bastognecrumble en slagroom.

Crème Brûlée du Chouffe €9,95

Crème brûlée met La Chouffe-likeur, een gekaramelliseerd suikerlaagje en een bolletje speculoos.

Warme Apfelstrudel €7,95

Warme apfelstrudel van bladerdeeg met vanilleroomijs, vanillesaus en slagroom.

Kerstverrassing van de Chef €9,95

Laat u verrassen door een zoet dessert van de chef.

Bourgondische Kaasproeverij €15,00

Vier kazen met vijgencompote en bijpassende garnituren.

Onze vlees- en visgerechten worden geserveerd met ambachtelijke friet, seizoensgroenten en mayonaise.

Beleef de magie van kerst bij De Uitvlucht

2026

Onze feestelijke arrangements zijn beschikbaar van 1 t/m 31 december 2026.

Een kerstdiner voor onze kleine gasten!

Voor kinderen van 3 t/m 10 jaar

Voorgerecht

Stokbroodje met kruidenboter

Vers stokbroodje met onze huisgemaakte kruidenboter.

Soep

NAAR KEUZE

Grootmoeders Tomatensoep

Een kopje tomatensoep volgens grootmoeders recept.

Fluweelzachte Pompoensoep

Huisgemaakte pompoensoep met winterse smaken.

Hoofdgerechten

NAAR KEUZE

Schnitzel of zalm

Een schnitzel of een stukje zalm, met een sausje naar keuze.

Geserveerd met frietjes, aardappelkroketjes en groenten.

Kinderfavorieten

Kies twee snacks of een portie snackjes naar keuze.

Feestelijke Kerstpannenkoek

Versgebakken pannenkoek in kerstsfeer.

Dessert

Kerstijsje met een verrassing!

Een kerstijsje met een klein kerstcadeautje voor ieder kind.

Kids 3-gangenkerstdiner

Voorgerecht óf soep, hoofdgerecht en dessert.

€19,50 p.p.

Kids 4-gangenkerstdiner

Voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert.

€22,50 p.p.

★ *Fijne Feestdagen!* ★

Beleef de magie van kerst bij De Uitvlucht

2026

Onze feestelijke arrangementen zijn beschikbaar van 1 t/m 31 december 2026.

Drie kerstarrangementen om samen van te genieten.

BOURGONDISCHE KERST High Tea

€29,50 per persoon

Een etagère met hartige en zoete lekkernijen.

Dranken

- ★ Diverse smaken thee.
- ★ Een klein flesje prosecco.
- ★ Jus d'orange.

Hartige lekkernijen

- ★ Een klein kopje soep.
- ★ Diverse mini-sandwiches.
- ★ Wraps.
- ★ Warme hartige hapjes.
- ★ Parmaham met meloen.

Zoete lekkernijen

- ★ Muffins en petitfours.
- ★ Diverse bonbons.
- ★ Scones met room.
- ★ Een kerstmacaron.
- ★ Een mini-appelgebakje met kaneel.

BOURGONDISCHE KERST High Wine

€34,50 per persoon

Een wijnproeverij met Bourgondische lekkernijen.

Dranken

- ★ Een glas prosecco bij ontvangst.
- ★ Drie glazen huiswijn naar keuze.

Hartige lekkernijen

- ★ Een klein kopje pompoensoep.
- ★ Warme fingerfood met sausjes.
- ★ Een borrelplank met kazen en vleeswaren.
- ★ Vers fruit, crackers en huisgemaakte smeersels.

BOURGONDISCHE KERST High Beer

€34,50 per persoon

Drie speciaalbieren met hartige borrelhapjes.

Dranken

- ★ Drie speciaalbieren naar keuze.

Hartige lekkernijen

- ★ Warme bitterballen.
- ★ Kleine gehaktballetjes in een kruidige saus.
- ★ Diverse warme en koude borrelhapjes.
- ★ Nacho's met kaas en dips.
- ★ Vers brood met diverse smeersels.
- ★ Een Bourgondische borrelplank met kazen en vleeswaren.

Beleef de magie van kerst bij De Uitvlucht

2026

Onze feestelijke arrangementen zijn beschikbaar van 1 t/m 31 december 2026.

De kerstgerechten van Brasserie De Uitvlucht voor thuis.

Bestel minimaal één dag vooraf.

Bourgondische Kerstgourmet

€29,50 per persoon

Een gourmetarrangement voor thuis.

Vleesassortiment – 300 gram per persoon

- ★ Biefstuk
- ★ Varkensfilet
- ★ Varkenshaas
- ★ Spek
- ★ Hamburger
- ★ Kipspies
- ★ Souvlakispies

Bijgerechten

- ★ Champignons, paprika en uien.
- ★ Aardappelpartjes en salade.
- ★ Diverse sauzen.
- ★ Vers stokbrood met kruidenboter.

Vanaf 2 personen te bestellen.

Uit te breiden met extra vlees of vis op aanvraag.

Gourmetstel huren

Huur gourmetstel:	€20,00
Borg gourmetstel:	€30,00

Bourgondische Kindergourmet

€15,00 per kind

Een gourmetarrangement voor kinderen.

Vleesassortiment

- ★ Mini-slavink
- ★ Mini-hamburger
- ★ Mini-kipspies

Bourgondische Kerst Tapasbox

€29,50 per box – voor 2 personen

Onze vaste tapas, speciaal voor de kerstdagen.

Samenstelling

- ★ Brie
- ★ Castello Danish Blue
- ★ Port Salut
- ★ Kaasblokjes
- ★ Spianata Romana
- ★ Coppa
- ★ Parmaham
- ★ Limburgse paté
- ★ Gemengde noten
- ★ Druiven
- ★ Olijven
- ★ Nacho's
- ★ Vers brood
- ★ Tapenades en smeersels

Bestel minimaal één dag vooraf.

De gourmet is vanaf twee personen te bestellen. De tapasbox is geschikt voor twee personen.

★ *Fijne Feestdagen!* ★