HONDEKOP



Welkom bij de Hondekop in Utrecht.

De Hondekop is de grote woonkamer waar gelijkgestemden en andersdenkenden elkaar treffen voor laagdrempelige en onverwachte ontmoetingen. In deze oude treinhal van circa 850 m2, waar vroeger aan de bovenbouw van onder andere de Hondekoptreinen werd gesleuteld, vind je nu een bar, restaurant én een bakker.

Deze huiselijke plek is voor zonnige ochtenden en rijke avonden. Een plek om makkelijk even binnen te hoppen en waar ruimte is voor eigen initiatief.
Hier eet je lokaal met wereldse ‘twist’ of twisten we de wereld met iets lokaals.

Onder andere bieden we een groene serre, een bakkerij, een podium voor lokale talenten, een zonnig terras en een uitgebreide ruimte voor borrelen en dineren. Naast eten en drinken biedt de Hondekop ruimte voor culturele en educatieve activiteiten. Daarbij gaat de Hondekop samenwerkingen aan met bijvoorbeeld lokaal talent, de Hogeschool Utrecht en de Universiteit Utrecht; maar er is ook ruimte voor buurtinitiatieven. De Hondekop staat daarin nooit stil; beweging, dynamiek en verandering is een belofte waar constant aan gewerkt wordt.

Op wandel- en fietsafstand van zowel Utrecht CS als Station Zuilen en met een naastgelegen inpandige openbare parkeergarage is het een uniek goed bereikbare venue voor jouw partij in de stad.















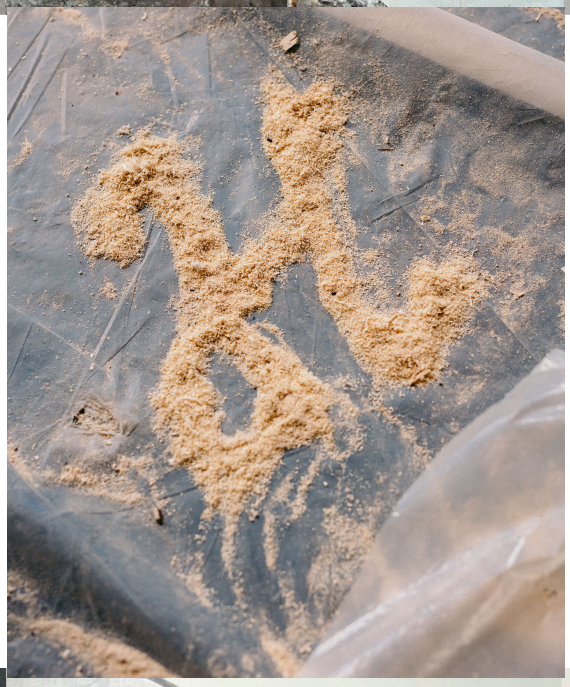









Wie is de Hondekop nu eigenlijk?

Wij ‘de Hondekop mannen’ zijn bekend van betrokkenheid bij een aantal pop-up projecten zoals de Zware Jongens in de Munt, de PingPong Club, de oorspronkelijke Baut maar ook camping De Lievelinge. Met de Hondekop willen we voor de komende decennia een huiselijke plek creëren waar iedereen zich welkom voelt.

De Hondekop bevindt zich naast de Amsterdamsestraatweg in een oud industrieel pand van de Nederlandse Spoorwegen. De locatie hoopt een verbindende plek te worden tussen de binnenstad en het hippe noordwesten van Utrecht. Wij als de Hondekop blijven die verbinding leggen en willen dat de Hondekop uitgroeit tot een begrip in de buurt, daarom staat laagdrempeligheid centraal. De toegankelijke menukaart bestaat uit klassieke Hollandse gerechten, maar net even anders gepresenteerd.

Hondekop maakt met trots onderdeel uit van de nieuw duurzaam opgezette wijk Wisselspoor. Er is zoveel mogelijk gewerkt met gebruikte materialen. Zo is bijvoorbeeld het plafond geïsoleerd met gerecyclede spijkerbroeken en wordt er niet op gas gekookt. De eyecatchers aan lampen zijn oude NS treinrekken en aan de raamzijde zijn de oude plankjes met de bekende asbakken geplaatst. Zoveel mogelijk gerecyclede materialen, dit geldt ook voor de steeds wisselende aanwezige kunst.

Bij het grote terras op het zuiden is er gedacht aan een waterbuffer voor de buurt en voldoende bomen voor schaduw.

Wij hopen dat jullie met ons mooie herinneringen gaan bouwen en nemen jullie graag mee in onze nieuwe avontuur!

Liefs de Hondekop

HET PAND























‘Follow the sun’

De Hondekop is verfrissend en optimistisch voor jou, jullie, de buurt, onze wijk, grote en kleine groepen en de stad. Met een seizoensgebonden menukaart en ruimte voor kunst en cultuur. En bij de Hondekop volg je de zon van ontbijt tot diner, een plek voor elk moment van de dag. Follow the sun; zelfs op bewolkte dagen!

Terras, de zaak en de serre

De Hondekop bestaat uit drie gedeelten. Het terras, een groot restaurant met bar en podium en een aparte serre.

Het restaurant is met groepen tot 8 man op normale reservering (a la Carte) voor zowel ontbijt, lunch als diner. Vanaf 9 personen bieden wij een drie gangen menu aan vanaf circa euro 39,50. De serre als vrolijk en unieke ruimte is zeer geschikt voor (bedrijfs)borrels, grote diners, break outsessies en presentaties. Het gehele pand leent zich voor grotere bedrijfsfeesten en culturele- of buurtaangelegenheden met eten en drinken. Het totale pand is circa 850 m2 met een maximale spant hoogte van 12 meter. De af te sluiten serre is bijna 200 m2 in oppervlakte en ruim 8 meter hoog. Aangrenzend ligt ons grote, zonovergoten terras. Die ruimte biedt aan circa 150 personen.

In overleg kunnen de ruimtes ook voor andere doeleinden gebruikt worden, wij denken graag mee naar de mogelijkheden.















De hele zaak voor jezelf

Buiten openingstijden, zoals op maandag, dinsdag en vóór 11 uur, is het mogelijk om van onze hele zaak gebruik te maken. Ook als je een locatie nodig hebt voor fotoshoots, opnames of productpresentaties.

We hebben een van de grootste terrassen van Utrecht, met ook nog eens heel lang zon. Als je de zaak voor jezelf wilt, krijg je het terras er gewoon bij. Hoeveel kost het, hoor ik je denken? Wij vragen afhankelijk van de ruimte en tijdstip een bargarantie vanaf 250 euro per uur (minimaal 3 uur). Lijkt ons een mooie prijs.

Heb je iets te vieren en zoek je daarom een locatie? Heb je hulp nodig met het organiseren. Wij helpen je. We organiseren zelf vaak genoeg originele events en activiteiten. Ons advies, maak gebruik van onze ervaring.

We hebben onze eigen keuken waarvan uit er veel mogelijk is om ook mee te denken. Om je een idee van de prijzen te geven: denk aan arrangementen vanaf circa 35 euro per persoon, of zo gek je het wilt.







DRINKEN
EN
ETEN



DE LUNCH

12:00 – 16:00

Doperwten (V) | 10.5
desem van de Bakkert | spread van doperwten
zacht gekookt ei | crispy chilli oil | waterkers

Courgette (V) | 10.5
desem van de Bakkert | gegrilde courgette
ricotta | dukkah

Franse uiensoep (V) | 8
crouton | kaas

Plaatgebakken Tosti (V) | 8
jonge boerenkaas | pittige oude kaas | zuur
huisgemaakte ketchup

Kroketten met brood (Vg) | 12.5
2 "Draadjesvlees" kroketten | desembrood
mosterd mayo

Wintersalade (V) | 14
witlof | Oudwijker colosso (blauwe kaas)
radichio | peer | walnoot | balsamico

Burger van Artisjok (V/Vg) | 17
brioche | botersla | gekarameliseerde
paprika | gerijpte geitenkaas

Cheeseburger | 17.5
dubbeldoel rund | oude kaas | botersla |
relish | tomaat

Paddestoelen en croute (V) | 17.5
oesterzwam | geroosterde knoflook |
knolselderij | korstdeeg | kerrie

Verse frites | 5.5
Vlaamse mayonaise

DE BORREL

12:00 – 22:00

Desembrood | 6
vers van de Bakkert | luchtig geslagen
roomboter

Olijven | 4
groene olijf met ansjovis

Noten | 5
Hondekop huismix

"Draadjesvlees" bitterballen (Vg) | 9
mosterdmayonaise, 6st

Oesterzwam (Vg) | 8.5
krokant | honing-sriracha | sesam

Bloemkool bites (Vg) | 8.5
harissa dip

Oude kaas | 8.5
cornichons | fijne mosterd

Verse frites | 5.5
Vlaamse mayonaise

BIJ DE KOFFIE

10:30 - 16:00

Appeltaart | 5.7
slagroom

Worteltaart | 5.7
noten | roomkaas

Vegan chocoladecake | 5.5
pure chocolade | sinaasappel

OM MEE TE BEGINNEN

Desembrood | 6
vers van de Bakkert | luchtig geslagen roomboter

Olijven | 4
groene olijf met ansjovis

Noten | 5
Hondekop huismix

“Draadjesvlees” bitterballen (Vg) | 9
mosterdmayonaise, 6st

Oesterzwam (Vg) | 8.5
krokant | honing-sriracha | sesam

Bloemkool bites (Vg) | 8.5
harissa dip

Oude kaas | 8.5
cornichons | fijne mosterd

DE VOORGERECHTEN

Artisjok (V) | 13
ricotta | gezouten citroen | gremolata pan grattato

Mosselen | 13.5
sjalotten-chili boter | zeekraal | limoen

Pate en croute | 13.5
mosterd | cornichons | rode kooljam

Sardines “Anchoa” op toast (2 st.) | 10
bieslook | jalapeno in ’t zuur

Steak tartare van wortel (Vg) | 12
piccalilly | toast | Amsterdams zuur

DE HOOFDSCHOTELS

De dagschotel | alleen wo/do
Kijk op ons bord boven op de bar!

Shortrib | 19.5
gestoofde shortrib | gefermenteerde little gem uiencrumble

Schelvis filet | 19.5
schuimige saus van vermouth | venkel sinaasappel

Geconfijte eendenbout | 19.5
zuurkool | pompoen | gevogeltejus | pompoenpit

Aubergine (Vg) | 16
geroosterde aubergine | vegan feta | rode miso cashew | bosui

Paddestoelen en croute (V) | 17.5
oesterzwam | geroosterde knoflook | knolselderij korstdeeg | kerrie

ERBIJ

Wij raden aan om per persoon 1 bijgerecht te nemen.

Verse frites | 5.5
Vlaamse mayonnaise

Padron pepers | 6.5
gebakken | olijfolie | zeezout | gerookte paprika

Gebakken spinazie | 7
sesam | chili | limoen

Salade mesclun | 6
dagverse slasoorten | croutons | vinaigrette

Geroosterde groenten | 7.5
dagvers



DE TOET

Tartelette citron | 9
sable | lemoncurd | eiwitschuim

Bread&butter pudding | 9
pistache-roomijs | crumble | boerenjongens

Sticky toffee cake | 9
dadel | karamel | vanilleroomijs

Affogato | 6.5
bolletje vanille ijs | espresso

Kaas | 12.5
3 soorten wisselende Hollandse kazen
vijgencompote | kletzenbrood

BIJ DE TOET

Port Ruby of Tawny | 6

Pedro Ximenez | 6

Espresso Martini | 9.5

Amaretto | 5

Calvados Brusnel | 6

Of gewoon een lekkere kop koffie...

HONDEKOP















ONZE EYECATCHERS















Events

Van uitreiking, buurtborrel, cultuurprogrammering, private dining, fotoshoot tot bedrijfsevents (bijna) alles kan bij de Hondekop.

Serre zittend diner 150 pax
Serre borrel 200 pax

Podium zittend diner 40 pax
Podium borrel 60 pax

Restaurant diner 200 pax
Restaurant inclusief bar borrel 225 pax

Workshop - kunst & cultuur ruimte 50 pax

Terras zittend 150 pax






Pioneer Dj


De ZwareJongens
mogen weer los
vanaf April





Geen frikandel maar wel speciaal?

Wil je de serre of bijvoorbeeld het podium voor jezelf, waar je direct met een eigen groep een mooie avond kan hebben..en met nog mooiere herinneringen? Misschien een apart gedeelte op het terras met een bar erbij? Veel is mogelijk, bespreek het met ons, wij denken graag mee!












NEXT STEP
Next Step Award
€ 10.000,-
SYNCHROON
BNA
powered by





Openingstijden:

Woensdag t/m zondag:
10.30 uur – tot zolang het gezellig is.

De Hondekop
Wisselstraat 7
3551 WG Utrecht

info@dehondekop.nl
https://dehondekop.nl/
https://www.instagram.com/dehondekop/

BEREIKBAARHEID

Naast de Hondekop is een publiek toegankelijke parkeergarage

OV bereikbaarheid via station Zuilen - wandelen 5 minuten

OV bereikbaarheid vanaf Centraal Station Utrecht - OV fiets 7 minuten,
Bus 3, 6, 7 en 12 tussen 5 en 15 minuten
Wandelen 15 minuten

Van 7 Oktober tot 20 November zijn we altijd bereikbaar maar is het ivm. de werkzaamheden aan de Amsterdamsestraatweg per week wellicht anders qua aankomstroute. Dus hou de actuele Google informatie in de gaten.



HONDEKOP

