


ons menu

voorgerechten

WARM BROODJE VOORAF (p.p.) 	1.75
Met verse kruidenboter en romige truffelmayonaise.	
Serranoham & honingmeloen	11.5
Met rucola, knapperige hazelnoot en een frisse frambozendressing.	
Vitello tonnato	12
Rosé gegaarde kalfslende met tonijnmayonaise, kappertjes en knoflook croutons.	
Steak tartare	12
Met parmezaan, een kwarteleitje, picalilly, Amsterdamse ui en rucola.	
Gerookte zalm & avocado	12.5
Met een oosterse sesamdressing, wakame salade, rode ui en komkommer.	
Visplateau	14.5
Zacht tartaartje van forelfilet, gerookte Noorse zalm, rivierkreeftjes en een garnalenkroketje voor de echte visliefhebber!	

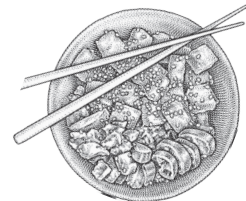
DE LEKKERSTE CARPACCIO'S!

Carpaccio classico	12
Met Old Amsterdam, romige truffelmayonaise en pijnboompitjes.	
Carpaccio op z'n frans	12
Met een zachte honing-mosterd dressing en oude kaas.	
Carpaccio italian style	12
Met aceto balsamico en Parmezaanse kaas.	

BOWLS (klein/groot)

Poké bowl vis 14.5 / 19.5
Met Hollandse garnalen, tonijn, zalm, tempura garnaal en avocado.


Poké bowl crispy chicken 13.5 / 18.5
Met zoetzure komkommer en hoisinmayonaise.



voorgerechten



SALADES

Salade geitenkaas  11.5
Met honing, cherrytomaat en walnoot.

Crispy tempurakip 12
Met zoetzure komkommer en hoisinmayonaise.

Salade caesar 12
Met gegrilde Veluwse kip, bacon en parmezaan.

Gerookte zalm & Hollandse garnaal 13.5
Met frisse appel, zoet zure rode ui en cocktailsaus.

SOEPEN

Licht gezoete tomatensoep 6
Met stukjes 'Kip van de Boer' en preiringetjes.



Heldere kippenbouillon 6
Ambachtelijk getrokken van Veluwse kip met
een fijn garnituur.

Wekelijks wisselende soep 6
Iedere week weer een heerlijke soep van onze chef!

Romige kreeftensoep 6.5
Een zachte soep met rivierkreeftjes en dille.



warme voorgerechten

- "Beschonken' champignons  10.5
In bierbeslag gefrituurd met een licht pittige kruidensaus. Ook voor de BOB, want de alcohol is al vervlogen!
- Pasteitje met vallei beenham 11
Een romige ragout met beenham, bospaddenstoelen en lente-ui.
- Caprese uit de oven  11.5
Pomodori tomaat gevuld met mozzarella en pesto met een balsamico stroop.
- Flammkuchen met serranoham 11.5
Met zure room, peterselie, honing en rode ui.

vleesgerechten

<p>Wienerschnitzel van dorpslager Van de Veen Een varkensschnitzel, maar dan op z'n Frans met gebakken uitjes, spekjes en champignons. Een zigeunerschnitzel is ook mogelijk!</p>	19.5
<p>Kip van de boer meets india Een heerlijk geurende kruidige curry van vrije uitloopkip, geserveerd met broccoli en rijst.</p>	19.5
<p>Varkenshaasje gegratineerd met brie Op een spiegel van rode wijnsaus.</p>	20.5
<p>Gebraden eendenborst Een lekkere malse eendenborst en gerookt plakje eendenborst met hoisin en een jus van 5-spices.</p>	22.5
<p>Twee spiesjes ossenhaas van de grill Met een saus van spek, ui en peper.</p>	24.5
<p>Tournedos Tournedos mag natuurlijk niet ontbreken, malsheid gegarandeerd! Met braadjus, peper- of rode wijnsaus of gebakken champignons.</p>	29.5

VAN DE GRILL


Saté van malse kippendijen 17.5
Met krokante uitjes, atjar en kroepoek.

Spare ribs 18.5
De veelgevraagde ribs van De Hof! Heerlijke ribbetjes met een kruidige marinade en twee koude sauzen.

Black angus runder rib-eye 26.5
Een prachtig stuk vlees van 225 gram met pepersaus of kruidenboter.



ONZE BURGERS

<p>Black angus burger Een juicy burger met spek, ui, champignons, cheddarkaas en truffelmayonaise.</p>	17.5
<p>Nordic burger Een verrassende kabeljauwburger met Hollandse garnalen, geserveerd op een bagel.</p>	18.5
<p>Avocado burger  Nope, geen vlees, maar wel heerlijk zachte avocado, knapperige mais, rode ui en een frisse tomatensalsa.</p>	17.5

visgerechten

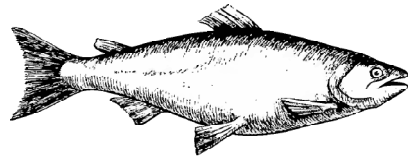
Zalmfilet & Hollandse garnalen	21.5
Een mooie moot verse zalm en Hollandse garnalen met een witte wijn/ dillesaus.	
In de oven gegaarde zeebaars	22
Met een salsa van verse kruiden en tomaat.	
Rosé gegrilde tonijnsteak met 'n Japanse twist	22.5
Met een teriyakisaus, sesamzaadjes en frisse bosui.	

VERRASSEND VEGETARISCH!

Hartig taartje 🍷 18.5
Een smakelijke combinatie van spinazie,
geitenkaas, rucola en honing.

Wrap uit de oven 🍷 18.5
Met gegrilde groenten en avocado.
Knoflookmayonaise en een frisse koolsalade
on the side.

En natuurlijk onze heerlijke **avocadoburger**



de zalm...

Wist je dat er meer dan 200 soorten
zalm zijn? De meest bekende is de
Atlantische Zalm. Deze wordt
vooral gevangen bij Ierland,
Noorwegen en Alaska.

onze hoofdgerechten worden geserveerd met
frites, verse groente, salade en onze fameuze rabarbercompôte.

extra bij te bestellen:

GEBAKKEN AARDAPPELS MET SPEKJES EN UI 2.25 P.P.

2E VERSE WARME GROENTE 2.25 P.P.