

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a wooden dining table is set with white plates, glasses, and cutlery. Behind the table is a long, upholstered booth. In the background, a bar area is visible with shelves of glasses and a large, abstract sculpture. The lighting is warm and ambient.

DE HOF

RENSWOUDÉ

BESTE VAN DE HOF MENU

DINER | 2025-2026

VOORGERECHTEN

WARM BROODJE VOORAF (P.P.) 2.25
Met kruidenboter en truffelmayonaise.

BEEF TATAKI 14.5
Oosters gemarineerde biefstuk met sesam, krokante uitjes en wakame.

GRAVAD LAX 14.5
Met crème fraîche, venkelsalade en verse dille.

CARPACCIO CLASSICO 14.5
Met Old Amsterdam, truffelmayonaise en pijnboompitten.

GEROOKTE PALING OP BRIOCHE 17.5
Klassiek gerecht geserveerd op brioche.

SALADE BURRATA 14.5
Met gepofte cherrytomaatjes, Aceto Balsamico en basilicum.

VISPLATEAU 17.5
Tartaartje van forel, gemarineerde zalm, Noorse garnalen en een garnalenkroketje. Voor de echte visliefhebber!

SOEPEN

LICHT GEZOETE TOMATENSOEP 8
Met stukjes Veluwe kip en preiringetjes.

AMBACHTELIJKE WILDBOUILLON 8.5
Met truffelroom en bospaddenstoelen.

WISSELENDE SOEP 8
Vraag uw gastheer- of vrouw wat de wisselende soep is.

ROMIGE KREEFTENSOEP 9
Met rivierkreeftjes en dille.

WARME VOORGERECHTEN

"BESCHONKEN" CHAMPIGNONS 14.5
Gefrituurd in bierbeslag, geserveerd met een licht pittige kruidensaus.

PASTEITJE MET VALLEI BEENHAM 14.5
Ragout met beenham, champignons en bosui.

HOOFDGERECHTEN

KROKANT GEBAKKEN EENDENBORST Met hoisinsaus en een jus van 5 spices.	25.5
SATÉ VAN MALSE KIPPENDIJEN Geserveerd met krokante ui, atjar en kroepoek. Een smaakvolle klassieker.	21.5
SPARE RIBS Met marinade, knoflooksaus en cocktailsaus.	23.5
WIENERSCHNITZEL VAN DORPSSLAGER VAN DE VEEN Varkensschnitzel met gebakken ui, spek en champignons.	23.5
BLACK ANGUS RUNDER RIB-EYE Rib-eye van 225 gram, geserveerd met pepersaus of kruidenboter.	34.5
HERTENBIEFSTUK Met een jus van rode port en bramen, pure seizoensmaak op uw bord.	32.5
TOURNEDOS Keuze uit braadjus, peper-, rode wijn- of champignonsaus, of gebakken champignons.	34.5
BBQ CRUNCHY CHICKENBURGER Met barbecuesaus, tomaat, Romaine sla en tortilla chips.	21.5
HOF CLASSIC BURGER Runderburger met spek, ui, champignons, cheddarkaas en truffelmayonaise.	22.5
KNOLSELDERIJ SCHNITZEL Met truffel, bospaddenstoelen en zoete aardappelfrites.	21.5
ZALMFILET VAN DE GRILL Met een saus op basis van witte wijn en bieslook.	26.5
ROSÉ GEGRILDE TONIJNSTEAK MET 'N OOSTERSE TWIST Met teriyakisau, sesamzaad en bosui.	27.5

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, verse warme groente en onze bekende rabarbercompote. Deze bijgerechten vullen wij graag bij wanneer u wenst.

Extra bij te bestellen:
zoete aardappelfrites klein 3 | groot 4.5
Groene salade klein 3 | groot 4.5

DESSERTS

HAZELNOOT-CARAMELTAARTJE

Geserveerd met bramen-sorbetijs.

9

TARTE TATIN

Met kaneelijs en vanillesaus.

9.5

DAME BLANCHE

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

9

SORBET ROYALE

Met vers fruit, aardbeiensaus en slagroom.

9

VANILLE CRÈME BRÛLÉE

Met een krokant suikerlaagje, vanille-ijs en slagroom.

9.5

FRIANDISES VOOR BIJ DE KOFFIE

Een selectie van mini-dame blanche, slagroomtruffel, kokoskoekje en macaron.

7.5



ALLERGENENKAART



ENGLISH MENU



DEUTSCHES MENÜ