

## VOORGERECHTEN



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

2.75

**GEROOKTE ZALM OP KROKANT**

15.5

Zalm en avocado op een krokante bodem met een gepocheerd ei en limoendressing.

**BEEF TATAKI**

16.5

Dungesneden biefstuk op oosterse wijze met sesam, edamame en wakame.

**COCKTAIL VAN HOLLANDSE GARNALEN**

17.5

Op een salade met appel, cocktailsaus en toast.

**VISPLATEAU**

17.5

Tartaar van forel, gerookte zalm, Hollandse garnalen en een garnalenkroketje.

**TORENTJE VAN FAVORIETEN****DRIE KLASSIEKERS IN ÉÉN**

17.5

Carpaccio, gerookte zalm en champignons in bierbeslag.

*KUN JE NIET KIEZEN? GEEN PROBLEEM: DRIE BORDJES, ÉÉN TOREN, VAN ALLES GEPROEFD.*

**CARPACCIO'S** KLASSIEK OF MET EEN TWIST**CARPACCIO CLASSICO**

15.5

Met Old Amsterdam, truffelmayonaise en pijnboompitten.

**CARPACCIO ITALIAN**

15.5


Met aceto balsamico en Parmezaanse kaas.

**CARPACCIO OP Z'N FRANS**

15.5

Met honing-mosterd dressing en oude kaas.


**SALADES** MAALTIJDSALADE +4.5

<b>BURRATA</b> 	14.5
Met cherrytomaatjes, aceto balsamico en basilicum.	
<b>KOREAN FRIED CHICKEN</b>	15.5
Gefrituurde kip met teriyakisaus, hoisinsaus en krokante uitjes.	
<b>VIS SALADE</b>	18.5
Met foreltartaar, gerookte zalm en Hollandse garnalen.	

**SOEPEN**

<b>LICHT GEZOETE TOMATENSOEP</b>	8
Met Veluwe kip en prei.	
<b>WISSELENDE SOEP</b>	8
Laat u verrassen en vraag uw gastheer of -vrouw wat de wisselende soep is.	
<b>BISQUE</b>	12.5
Kreeftensoep met rivierkreeft en dille.	

**WARME VOORGERECHTEN**

<b>“BESCHONKEN” CHAMPIGNONS</b> 	14.5
Gefrituurde champignons in bierbeslag met kruidensaus.	
<b>PASTEITJE MET VALLEI BEENHAM</b>	14.5
Ragout van beenham met champignons en bosui in een pasteibakje.	
<b>CRISPY GAMBA'S</b>	14.5
Gefrituurde gamba's met limoenmayonaise.	

**POKÉBOWLS**

KLEIN OF GROOT

<b>KOREAN FRIED CHICKEN</b>	18.5   21.5
Gefrituurde kip met teriyakisaus, hoisinsaus en krokante uitjes.	
<b>FISH BOWL</b>	19.5   22.5
Gerookte zalm, Hollandse garnalen en een krokante garnaal.	


## HOOFDGERECHTEN

<b>SATÉ VAN KIPPENDIJ</b> Met satésaus, krokante uitjes, atjar en kroepoek.	21.5
<b>PARELHOEN</b> Met een saus van witte port en truffel.	24.5
<b>IBERICO RACK</b> Met chimichurri en pepersaus.	26.5
<b>SPARE RIBS</b> Met knoflooksaus en cocktailsaus.	23.5

**PREMIUM MEAT**

<b>BLACK ANGUS RUNDER RIB-EYE</b> Rib-eye van 225 gram met pepersaus of kruidenboter.	34.5
<b>HOLLANDSE TOURNEDOS</b> Biefstuk van de haas met keuze uit braadjus, pepersaus, rode wijnsaus, champignonsaus of gebakken champignons.	34.5

**SCHNITZELS**

<b>WIENERSCHNITZEL</b> Met ui, spek en champignons. Zigeunersaus is mogelijk.	23.5
<b>KIP PICCATA</b> Kipschnitzel met Parmezaanse kaas, tomaten en basilicum.	23.5
<i>Bovenstaande schnitzels zijn van onze dorpslager Van de Veen</i>	
<b>BLOEMKOOLSCHNITZEL</b>  Met een saus van kerrie en zoete aardappelfrites.	21.5

Extra saus bijbestellen? Dat kan!

Braadjus, pepersaus, rode wijnsaus of champignonsaus +1.5 | gebakken champignons of gebakken ui +2

**BURGERS****CRUNCHY CHICKENBURGER**

Met barbecuesaus, tomaat en Romaine sla.

21.5

**HOF CLASSIC BURGER**

Runderburger met spek, ui, champignons, cheddarkaas en hamburgersaus.

22.5

**AVOCADO BURGER** 

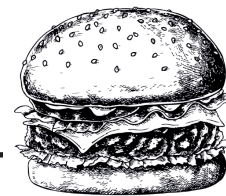
Vegetarische burger met tomatensalsa en tortilla chips.

19.5

**SMASH BURGER**

Gemashte burger en krokant gebakken, geserveerd op een briochebun.

22.5

**VISGERECHTEN****TONIJNSTEAK**

Met tomaat, basilicum en knoflook of op oosterse wijze.

25.5

**ZALMFILET VAN DE GRILL**

Met witte wijnsaus en bieslook.

26.5

**ZEEBAARS**

Met kreeftensaus en zeekraal.

27.5

**GARNITUREN**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, warme groenten en onze rabarbercompote. Heeft u liever één of meerdere van deze bijgerechten niet op tafel? Laat het ons gerust weten. Zo helpen we samen voedselverspilling te voorkomen.

Wij serveren een standaardhoeveelheid op tafel, maar vullen deze uiteraard kosteloos voor u aan wanneer gewenst.

Bij te bestellen:

Zoete aardappelfrites of een groene salade. klein 3.5 | groot 5



Scan de QR-code voor de allergenenkaart | English menu | Deutsche Speisekarte

