

Chefs gedachten menu

Voorgerecht

Brandade van kabeljauw, flageolet en Hollandse garnalen met een dressing van yoghurt en tuinkruiden

OF

Zacht gegaarde kalfsfilet met mayonaise van grove mosterd en dragon

Tussengerecht

Duo van kreeftensoepje en heldere tomaten bouillon

OF

Op de huid gebakken eendenborst met pittige "hete bliksem" en saus van bramen en honing

Hoofdgerecht

Gebraden filet van het Iberisch varken met saus van bockbier

OF

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met saus van ratatouille en kappertjes

Nagerecht

Mousse van pure chocolade en amandel

OF

Trio van Hollandse en Belgische kazen met gemarineerde vijgen en cakeje van spekjes en tijm

2 gangen (alleen tijdens de lunch) € 26,50

3 gangen € 34,50

Wijn arrangement € 18,50

4 gangen € 43,50

Wijn arrangement € 24,50

Bob arrangement € 3,50 per glas

Borrel hapjes

Oesters

€ 1,95 per stuk

Escargots klassiek 6 stuks

€ 13,75

Broodplankje

Kruidenboter, olijfolie, gezouten boter en tapenade

€ 1,95 p.p.

Plankje Seranoham en manchego kaas

€ 7,50

Rundvlees bitterballen 6 stuks

€ 8,50

Risotto truffel bitterballetjes 6 stuks

€ 9,75

Voorgerechten

Carpaccio

Rund | zonnebloempitten | pesto | oude kaas | rucola
€ 14,50

Jolanda's gamba's

6 stuks | romige chili | stokbrood
€ 14,50

Shakshuka

Gepocheerd ei | tomaat compote | gratineerd | bruchetta
€ 13,50

Trio tonijn

Tartaar | sashimi | bitterbal | miso mayonaise
€ 14,50

Gerookte zalm

Komkommer en bieslook salade | brioche | gemarineerde ui | zalm eitjes
€ 15,50

Salade di Parma

Parmaham | gegrilde sla hartjes | Parmezaanse kaas | vincotto dressing
€ 15,50

Eenden duo

Mousse van lever | dumplings van gekonfijte bout | Oosterse pruimensaus
€ 17,50

Spinazie soep

Kabeljauw tartaar | brioche croutons | crème fraîche
€ 9,50

Gebakken coquilles

Crème van schorseneer | knolselderij | beurre l'orange
€ 18,50

Rian's Keuze

Top wijnen die Rian u aanbeveelt:

Château de la Jaubertie Mirabelle,
sauvignon blanc, semillion, Frankrijk
€ 34,50 | € 7,50

Pedroncelli Dry Creek, Zinfandel, USA,
vol, kruidig aroma
€ 37,50 | € 8,00

Hoofdgerechten

“Hof steak”

200 gr | champignons | uien | spek
(Keuze uit port- of pepersaus)

€ 26,50

Lady's portie € 16,50

Kabeljauwfilet

Limoensaus | risotto | bosui

€ 27,50

Henri's Burger

Iedere kaart een nieuwe versie

Uiencompote | brie | bourgondische stoverij | honing-peper mayonaisse

€ 20,50

Surf & turf stew

Hoenderfilet | reuze gamba's | krokant buikspek | krachtige specerijen jus

€ 27,50

Gebakken gamba's

Saus van wilde knoflook | fijne pasta | gekonfijte tomaten

€ 25,50

Kalfsfilet & zwezerik

Jus van piment | gestoofde prei strüdel | aardappel bitterballetjes

€ 27,50

Gepofte aubergine

Vegetarisch | notenboter | saus van geitenkaas | risotto

€ 22,75

Eendenborst

Saus van marmelade en lange peper | appelcompote | zuurkool stampotje

€ 24,50

Tournedos

200gr | port- of pepersaus | aardappelgratin | spek | boontjes

€ 32,50

Supplementen

Extra friet € 3,25

Gebakken zwezerik € 6,25

Gebakken ganzenlever € 6,50

Eendenlever krullen € 5,50

Extra 3 gebakken gamba's € 3,75

Desserts

Caramel mousse

Mousse | blondie | hazelnoot | ijs van mokka
€ 12,50

Hof Blanche

Luchtig vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom
€ 11,50

Madeleine klassiek

Warm | honing sabayon | limoen | 4 stuks
€ 8,75

Baba au rum met ananas

5 kruiden siroop | gebakken ananas | boeren vanille-ijs
€ 10,50

Macaron trio

Chocolade | pistache | roos/lychee
€ 7,50

Hoffelijke koffie

Macaron OF Madeleine | 3 likeurtjes | koffie naar keuze
€ 14,50

Kaas assortiment

Belgisch/Nederlands OF internationaal | 5 soorten | passende garnituren
€ 14,50

Kaas kompaantje

3 dranken ter begeleiding van de kazen
€ 9,75

Koffie traktaties

Shotje Siroop voor in iedere koffie

Keuze uit 3 verschillende soorten:
Karamel | Vanille | Kokos
€ 1,25

Fem's Koffie

Kahlua | Koffie | Vanille-ijs
€ 7,50

HO\$ Koffie

Chaamse Triple | Koffie | Geslagen room
€ 6,95