

# **Dinerkaart**

## **Hof oud Strijbeek**



**Wij zijn geopend van donderdag tot en met zondag  
vanaf 12.00 uur.**

**U kunt via onze website reserveren.**

**Voor dezelfde dag kan dit online tot 12.00 uur, na dit  
tijdstip en uiteraard ook op andere momenten kunt u  
telefonisch reserveren op 076 7633651**

# **Chefs gedachten Surprise menu**

**3 gangen € 42,50**

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

*(Supplement kaas € 5,00)*

**4 gangen € 49,50**

Voorgerecht

Tussengerecht

Hoofdgerecht

Dessert

*(Supplement kaas € 5,00)*

Geniet van bijpassende wijnen die mooi combineren bij de gerechten uit dit Chefs gedachten Surprise menu.

U kunt uiteraard ook één glas of een bob glas bestellen.

***Wijnarrangement 3 gangen € 23,50***

***Wijnarrangement 4 gangen € 29,50***



# Voorgerechten

## **Carpaccio € 15,50**

Kerstomaat | oude kaas | pompoenpit | pestomayonaise  
*Rosapasso rosé, Pinot Noir € 5,95*

## **Zeebaars & garnalen € 18,50**

Ceviche van zeebaars | Hollandse garnalen | gemarineerde  
groenten  
*Blanco Laseca, Verdejo € 6,50*

## **Gerookte zalm € 19,50**

Zoete aardappel | tartaar | blini |  
Crème van Thaise curry  
*La Villette, Chardonnay € 5,95*

## **Winter rolls € 14,50**

*Onze versie van Koreaanse springrol*  
Bruin rijstvel | rauwkost | zoetzure sjalot | chili ketchup  
*La Villette, Cabernet Sauvignon € 5,95*

## **Parfait van pulled pork € 17,50**

Gegrild briochebrood | ingemaakte pickels | appelstroop  
*Matile Cardèto, Merlot € 6,50*



# Tussengerechten

## **Jolanda's Gamba's € 18,50**

6 stuks | romige chilisaus | brood om te soppen  
*Butter & Wood, Chardonnay € 7,00*

## **Buikspek € 16,50**

Kruiden lak | stamppotje van bosui | krokante uitjes  
*Mas Bres, Pinot Noir € 7,00*

## **Bisque van kreeft € 13,50**

Zoetwater kreeftenvlees | tuinkruiden | room

## **Neustongfilet € 16,50**

Ragout van krab | gestoofde peultjes en tuinerwtjes  
*Sepp Moser, Grüner Veltliner € 7,00*



# Hoofdgerechten

## **Kabeljauw € 31,50**

Garnalen bouillon | specerijen | groenten boeket  
*Monte del Frà, Pinot Grigio € 6,50*

## **Hoën & Roquefort € 29,50**

Hoën | gevuld met Roquefort | gerookte ham | saus van zilveruitjes  
*Barasasso Appasite, Primitivo € 7,00*

## **Pasta gamba's € 34,50**

Pasta aglio e olio | 7 gamba's | tomaten antiboise  
*Butter & Wood, Chardonnay € 7,00*

## **Duo van sukade € 29,50**

Gestoofd | steak | saus van piment  
*Nieuwe Trek, Pinotage € 6,50*

## **Hof Steak € 28,50**

Keuze uit Port- of pepersaus  
Gebakken champignons | uien | spekjes

## **Lady's portie € 19,50**

*Dry Oak Aged, Syrah € 7,00*

## **Vegan Moussaka € 26,50**

Aubergine | aardappel | walnoten  
*La Villette, Cabernet Sauvignon € 5,95*

### **HO\$ Extra's**

Kleine portie friet € 2,50  
Grote portie friet € 4,50  
Kannetje extra saus € 2,50

# Nagerechten

## **Rijstpap brûlée € 13,50**

Chocolade-ijs | dulce de leche

## **Amandel Victoria € 13,50**

Abrikozen | verveine-yoghurtijs | bladerdeeg schelp | gele room

## **Hof blanche € 12,50**

Vanille ijstaartje | chocoladesaus | slagroom

## **Verrassingsdessert € 14,50**

Wekelijks wisselende creatie van de chef

## **Kaasplankje € 15,50**

4 verschillende kaas soorten | bijpassende garnituren

## **Koffie compleet € 11,50**

Koffie naar keuze | 3 huisgemaakte zoetigheden  
| verrassend likeurtje

(Liever geen alcohol? Dan voegen wij iets anders lekkers toe!)

### **Henri's favoriet € 4,50**

Matcha | opgeschuimde melk | gember |  
Mochi

### **Chai Latte € 5,50**

Opgeschuimde melk | kruidenthee

### **Cold Espresso shake € 6,50**

Espresso | likeur 43 | karamel siroop | ijsblokjes

### **Fem's Koffie € 8,50**

Frangelico | koffie | vanille-ijs

### **Shotje siroop voor in iedere koffie € 1,50**

Karamel | Hazelnoot | Kaneel