

Chefs gedachten Surprise menu

3 gangen € 47,50

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

(Supplement kaas € 5,00)

4 gangen € 54,50

Voorgerecht

Tussengerecht

Hoofdgerecht

Dessert

(Supplement kaas € 5,00)

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

Glas bijpassende wijn € 8,00

BOB glas bijpassende wijn € 4,50



Hoffelijke Bites Koud

Carpaccio € 16,50

Rundvlees | Parmezaanse kaas | pesto dressing | geroosterde zonnebloempitten

Hoofdgerecht portie € 21,50

Wijn tip: Paul Mas Le Rosé € 7,00

Tortilla met gamba's € 17,50

Chutney van tomaat en mango | guacamole | Manchego kletskep

Vegetarische optie met chili sin carne

Wijn tip: Lunaris, Pinot Grigio € 7,00

Bresaola & eendenlever € 18,50

Uien tarte tatin | Spaans rookvlees | eendenlever blokjes | vijgen dressing

Wijn tip: Baron de Ebro Rioja, Tempranillo € 7,00

Kalfsrosbief & ossenworst € 16,50

Piccalilly mayonaise | BBQ crumble

Wijn tip: Fishwives, Sauvignon Blanc € 7,50

Gerookte zalm € 19,50

Brioche toast | gemarineerde uien | kappertjes

Wijn tip: Butter & Wood, Chardonnay € 7,00

Knolselderij remoulade € 14,50

Vegan | gekonfijte knolselderij | pesto van cashewnoot en bladselderij | mayonaise van miso en Mirin

Wijn tip: Toscana white blend € 8,00

Gerechtje van de chef € 15,50

Wekelijks wisselend gerechtje, samengesteld door onze chef

Hoffelijke Bites Warm

Burrata ravioli € 16,50

Ravioli gevuld met Burrata | gesmolten tomaten | gekonfijte sjalotten | walnoten

(supplement Serranoham € 2,50)

Wijn tip: Toscana white blend € 8,00

Gebakken eendenlever € 24,50

Tartelette | sjalotten | portsaus | crumble van pecannoten en zeezout

Wijn tip: Baron de Ebro Rioja, Tempranillo € 7,00

Zalm & zuurkool € 16,50

Gepekeld zalmfilet | zuurkool risotto | Hollandaise saus

Wijn tip: Fishwives, Sauvignon Blanc € 7,50

Buikspek & coquilles € 22,50

Soja lak | kroepoek | sla hartje

Wijn tip: Paul Mas Le Rosé € 7,00

Bisque € 13,50

Romige soep van kreeft | tartaar van kabeljauw en Hollandse garnalen

Wentelteefje oesterzwam € 14,50

Brioche | oude kaas | gebakken oesterzwammen

Wijn tip: Deakin Estate, Viognier € 6,50

Jolanda's Gamba's € 15,50

4 stuks | romige chilisaus |

brood om te soppen

Wijn tip: Butter & Wood, Chardonnay € 7,00

Hoofdgerechten

Hof steak € 30,50

Keuze uit kruidenboter, Port- of pepersaus

Lady Steak € 23,50

Wijn tip: Antares, Carmenere € 7,50

Duo van kalf € 31,50

Rose gebraden filet | gestoofde sukade |
saus van grove mosterd en dragon

Wijn tip: Barasasso Appassite, Primitivo € 6,50

Henri's specialiteiten € 29,50

Pot-au-feu van kalf en gamba | speenvarken koteletje met
zuurkool risotto | steak tartaar

Wijn tip: La Villette, Pinot Noir € 6,50

Zeebaarsfilet € 29,50

Ragout van gerookte zalm | appel | Franse kerrie

Wijn tip: Toscana white blend € 8,00

Hoer & eend € 28,50

Met truffel geaarde hoenderfilet | gekonfijte eendenbout | saus
van calvados

Wijn tip: Kaiken, Malbec € 7,00

Biet bourguignon € 25,50

Licht gerookte bietjes | rode wijnsaus | zilverui | Parijse
champignons

Wijn tip: Antares, Carmenere € 7,50

Vis van de dag € dagprijs

Dagelijks wisselend visgerecht

HO's Extra's

Portie friet met mayonaise € 4,00

Extra mayonaise € 0,95

Kannetje extra saus € 3,50

Nagerechten

Taartje van witte chocolade € 10,50

Witte chocolade | Turkse yoghurt | frambozen compote

Crème Brûlée € 10,50

Vanille | gekarameliseerde rietsuiker

Hemelse modder € 10,50

Huisgemaakte chocolademousse | sabayon van amandel

Appel Strudel € 10,50

Huisgemaakt | amandel spijs | kaneel ijs |
romige saus van Oosterse specerijen

Koffie compleet € 11,50

Koffie naar keuze | 3 huisgemaakte zoetigheden | verrassend
likeurtje

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

Kaasplankje € 15,50

4 verschillende kaas soorten | bijpassende garnituren

**Kijk ook eens op ons dessert
wijnkaartje en geniet van een
dessert met een bijpassende
dessertwijn**

**Meer zin in koffie of een variant
hiervan? Neem dan een kijkje
op ons koffiokaartje**