

HÖFFELIJKE BITES

OESTERS GEGRATINEERD € 13,50

Spinazie | Champagne sabayon | aardappel crunch | 3 stuks

OESTERS KLASSIEK € 11,50

Citroen | vinaigrette | sojadressing | 3 stuks

GAMBA'S IN LOOK € 14,50

Knoflook olie | zongedroogde tomaat | stokbrood | 6 stuks

LOEMPJA PULLED PORK € 12,50

BBQ saus | fijne groenten | mini loempia's | 5 stuks

DUO VAN HAM € 13,50

Serranoham | Coppa di Parma | olijven | Bruschetta

OESTERZWAM KROKETJES € 12,50

Truffel- en kaas mayonaise | 6 stuks

CHEF'S GEDACHTEN SURPRISE MENU

3 GANGEN € 47,50

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Zoet nagerecht
(Kaas i.p.v. zoet € 5,00)

4 GANGEN € 54,50

Voorgerecht
Tussengerecht
Hoofdgerecht
Zoet nagerecht
(Kaas i.p.v. zoet € 5,00)

Glas bijpassende wijn € 8,00

BOB glas bijpassende wijn € 4,50

HÖFFELIJKE HOOFDGERECHTEN

HOF STEAK € 30,50

Keuze uit Port en- of pepersaus

Kleinere portie: Lady steak € 23,50

Wijn tip: Antares, Carmenere € 7,50

HENRI'S BURGER € 22,50

Oosters buikspek | 100% beef burger | Char Siu BBQ saus | cheddar

Wijn tip: Kaiken, Malbec € 7,00

STEAK TARTAAR € 24,50

Keuze uit friet of toast | 180 gram

Ook te bestellen als voorgerecht 90 gram € 17,50

Wijn tip: La Villette, Pinot Noir € 7,00

TONGSCHARFILET € 29,50

A la meuniere | frisse salade | kriel aardappeltjes

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

HOFFELIJK KIPPETJE € 29,50

Citroen | tijm | aardappel groenten schotel | knoflooksaus

Wijn tip: Baron de Ebro, Rioja Reserva € 7,50

GEPOFTE AUBERGINE € 24,50

Bulgur salade | Shakshuka | gepocheerd ei (ook vegan mogelijk)

Wijn tip: Deakin Estate, Viognier € 6,50

VIS VAN DE DAG dagprijs

Dagelijks wisselend visgerecht

HOS EXTRA'S

PORTIE FRIET MET MAYONAISE € 4,00

TRUFFEL FRIETJES € 8,50

Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | zout flakes

HOFFELIJKE VOORGERECHTEN

CARPACCIO € 16,50

Rundvlees | Parmezaanse kaas |
gemengde pitten | gepofte tomaat |
truffelmayonaise

Wijn tip: La Vilette, Pinot Noir € 7,00

ZALM BENEDICT € 18,50

Luchtige toast | spinazie |
Hollandaise | gepocheerd ei

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

CAPRESE € 17,50

Vleestomaat | mozzarella |
basilicum gel | gazpacho

Wijn tip: Pradio Praira, Pinot Grigio € 7,25

BEEF TATAKI € 18,50

Soja mayonaise | kentang pedis |
atjar komkommer | rode ui

Wijn tip: Barasasso Appasite, Primitivo € 7,00

BISQUE € 13,50

Tartaar van kabeljauw |
rivierkreeft | kruiden

SPINAZIE RISOTTO € 14,50

Gegratineerd met geitenkaas |
saus van miso en mirin

Wijn tip: The Fishwives, Sauvignon Blanc € 7,50

GEBAKKEN MOSSELEN € 16,50

Lookboter | spekjes | sjalotten

Wijn tip: Toscana Appasite, white blend € 8,00

GEBAKKEN ZWEZERIK € 24,50

Krokant gebakken | aardappel rösti |
sojaboontjes | dragon saus

Wijn tip: Baron de Ebro, Rioja Reserva € 7,50

JOLANDA'S GAMBA'S € 15,50

Romige chilisaus | brood om te soppen |
4 stuks

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

HOFFELIJKE NAGERECHTEN

LIMOEN CRÈME BRÛLÉE € 11,50

Vanille limoen crème | kletskep |
frambozen compote

COUPE AARDBEIEN € 12,50

Aardbeien | vanille-ijs |
slagroom | kletskeppen

GEZOUTEN CAMEL TAARTJE € 11,50

Bastogne koek | caramel cremeux |
Himalaya zout

HOF BLANCHE € 12,50

Luchtige vanille parfait |
pure chocolade saus | slagroom

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 koffiekaartje.