

HOFFELIJKE BITES

OESTERS KLASSIEK

€ 11,50

Citroen | vinaigrette | sojadressing | 3 stuks

GAMBA'S IN LOOK

€ 15,50

Gepelde gamba's | knoflook olie | tomaat |
stokbrood | 8 stuks

LOEMPPIA'S PULLED PORK

€ 13,50

BBQ-saus | fijne groenten | 5 stuks

SERRANOHAM

€ 11,50

Spaanse ham | 150 gram | olijven

OESTERZWAM KROKETJES

€ 11,50

Truffel- en kaas mayonaise | 6 stuks

GAMBA KROKETJES

€ 11,50

Remoulade saus | 8 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)

Bijpassend glas wijn

€ 8,00

Bijpassend half glas wijn

€ 4,50

HOFFELIJKE VOORGERECHTEN

CARPACCIO

€ 17,50

Parmezaanse kaas | gemengde pitten |
gepofte tomaat | truffelmayonaise

Wijn tip: Reuter Dusemund, Riesling

€ 7,50

TONIJN MEXICAN

€ 21,50

Tostada | rode ui | crème fraîche

Wijn tip: Angelo Cordici, Pinot Grigio

€ 6,50

ZALM TRIO

€ 19,50

Terrine | gravad lax | soepje

Wijn tip: Zimmerman's, Grüner Veltliner

€ 6,50

BEEF TATAKI

€ 18,50

Soja mayonaise | kentang pedis | atjar
komkommer | rode ui

Wijn tip: Camas, Pinot Noir

€ 6,50

BISQUE

€ 13,50

Rivierkreeft | kruiden | crispy venkel

MILLIONAIRE SALADE

€ 18,50

Gerookte paling | honing spekjes |
mosterd dille dressing

Wijn tip: Angelo Cordici, Pinot Grigio

€ 6,50

TARTE TATIN EENDENBORST

€ 18,50

Ananas | lange peper | cremeux
(optie vegetarisch met geitenkaas)

Wijn tip: Zimmerman's, Grüner Veltliner

€ 6,50

JOLANDA'S GAMBA'S

€ 17,50

Romige chilisaus | brood om te soppen |
6 stuks

Wijn tip: Reuter Dusemund, Riesling

€ 7,50

OESTERS & BLINI

€ 16,50

Gepocheerde oesters | Hollandaise saus

Wijn tip: Fontarèche, Viognier

€ 7,00

HOFFELIJKE HOOFDGERECHTEN

HOF STEAK

Keuze uit Port en- of pepersaus

€ 32,50

Kleinere portie: Lady steak

€ 25,50

Wijn tip: Jailbreak, Zinfandel

€ 7,50

PASTA GAMBA'S

Tagliatelle | antiboise | tomaten reductie

€ 33,50

Wijn tip: Fontarèche, Viognier

€ 7,00

TRIO VAN HOEN

Gebraden filet | gekonfijte bout |
gestoofde dij

€ 29,50

Wijn tip: Fameux, Merlot

€ 7,00

ZEEBAARSFILET

Op de huid gebakken | garnalen bouillon |
geroosterde venkel

€ 32,50

Wijn tip: Pas Si Vite, Chardonnay

€ 7,00

ENTRECÔTE DOUBLE

400 gram om te delen | ratatouille | saus
van zwarte knoflook en bearnaise saus

€ 68,50

Wijn tip: Valoria Rioja, Tempranillo

€ 7,00

ASPERGES WELLINGTON

Groene asperges | bladerdeeg | duxelles |
saus van suiker erwten

€ 24,50

Wijn tip: Pas Si Vite, Chardonnay

€ 7,00

DAG SPECIALITEIT

Dagelijks wisselend gerecht van de chef

dagprijs

HOS EXTRA'S

PORTIE FRIET MET MAYONAISE

€ 4,00

TRUFFEL FRIETJES

€ 8,50

Parmezaanse kaas |
truffelmayonaise | zout flakes

HOFFELIJKE NAGERECHTEN

CITRUS

Vanille | diverse citrussoorten | cake

€ 12,50

ROOD FRUIT

Crème suisse | frambozen sorbet | eiwitschuim

€ 12,50

VANILLE

Boeren vanille-ijs | warme chocolade saus | slagroom

€ 12,50

CHOCOLADE

Pure chocolade | brownie | tonkabonen

€ 13,50

KOFFIE COMPLEET

Koffie naar keuze | 3 huisgemaakte zoetigheden | verrassend likeurtje (Liever geen alcohol? Dan voegen wij iets anders lekkers toe!)

€ 11,50

KAASPLANKJE

4 verschillende kaas soorten | bijpassende garnituren

€ 15,50

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.