

HOFMAN

BAR RESTAURANT



Frühstück (bis 12.00 Uhr)

Hofman-Frühstück Pancake Joghurt mit Granola Rührei Beemsterkäse Baguette frisch gepresster Orangensaft	16
Pancakes Banane Blaubeeren Sirup	10
Griechischer Joghurt Granola Banane Blaubeeren	6

Mittagessen (ab 10.00 Uhr)

Brotschnitten Weiß- oder Vollkornbrot

Räucherlachs Salatgurke süß-saure rote Zwiebel Limettenmayonnaise	14.5
Carpaccio gereifter Käse Pesto Pinienkerne	14
Thunfischsalat Mayonnaise Schnittlauch Ei	13
Käsesalat Alkmaar Senf Sellerie Schnittlauch Gemischte Nüsse ✓	12.5
Kalbskroketten von Grootmeester 2 Stück Senfmayonnaise	11

Suppe

Tom kha kai Huhn Kokosnusscreme Maniok-Cracker	8.5
Chef Suppe wechselnd	8.5

Lunch-Tipp! Suppe & Sandwich 13.5

Suppe und ein Sandwich Ihrer Wahl
Wählen Sie aus dem obigen Angebot

Salat

Caesar Huhn Ei Parmesan Speck Croûtons Sardellendressing	17
Burrata geröstetes Gemüse Pesto Pinienkerne ✓	17

Spezialitäten

Hamburger Bacon Gewürzgurke Zwiebel Salat Burger-Sauce Sesam-Brioche	16
Frittata in einer Gusseisenpfanne Omelett Gemüse Kartoffel Käse Sandwich ✓	13
Pulled Chicken Sandwich Käse Kimchi aus dem Ofen	13.5
Gratinierter Ziegenkäse Chili-Honig Nüsse geröstetes Brot ✓	12.5

Hofmans Lieblinge (ab 12.00 Uhr)

Die Gerichte haben den Umfang eines Zwischengerichts.

Für einen kompletten Lunch empfehlen wir zwei Gerichte pro Person.

Teilen ist natürlich auch möglich!

Steak Tatar 'classic' Gewürzgurke Trüffelmayonnaise Brioche	15
Gambas Pil Pil Knoblauch Chilischoten Baguette	15
Roher Thunfisch Ponzu-Dressing Sesam Avocado Wasabi-Mayonnaise	16
Lazy Ribs süßsaurer Rotkohl Sriracha-Mayonnaise	15
Gnocchi Erbsen Spinat Gorgonzola Parmesan ✓	15
Tournedos 100 g pikante Tomaten - Knoblauchsauce	17
Fisch des Augenblicks	Tagespreis

Beilagen

Grüner Salat French Dressing Croûtons	5.5
Frische Pommes frites Mayonnaise	5
Roseval-Kartoffeln Knoblauch Parmesan Truffelmayonnaise	5
Geröstete Karotten Chili-Honig Mandelspäne	6.5

Snacks & Finger food

Hofmans Borrelplank ideal zum Teilen	26
Jamón Ibérico Spanischer Schinken Pan con Tomate	16
Koreanisches Brathähnchen süße Chilisoße (6 Stk)	9
Coco Thai Fritturebällchen Kokos-Curry Erbsen (6 Stk) ✓	9
Gyoza Knusprige Teigtaschen mit Hähnchenfüllung Soja-Sesam-Sauce (6 Stk)	9
Knoblauch-Käsebrötchen aus dem Ofen Aioli ✓	8
Austern Creuse "Amsterdam nr 3" Zitrone Ponzu-Dressing	p/St. 4.5
Käseauswahl 'Von Daan' Feigenmarmelade Nusskuchen ✓	15
Frittüremix (12 Stk)	12
Frittierte Ragoutbällchen von Grootmeester Senfmayonnaise (6 Stk)	8
Käsestangen Chilisauce (6 Stk) ✓	8
Nachos mit Käse gratiniert Chilisauce rote Zwiebeln ✓	10

✓ = Vegetarisch.

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Teilen Sie uns das bitte mit.

DINER



Als Vorspeise

Jamon Iberico Spanischer Schinken Pan con Tomate	16
Knoblauchkäsebrötchen aus dem Ofen Aioli ✓	8
Gyoza Knusprige Teigtaschen mit Hähnchenfüllung Soja-Sesam-Sauce	9
Baguette Kräuterbutter ✓	6
Austern Creuse "Amsterdam Nr. 3" Zitrone Ponzu-Dressing	p/St. 4.5
Cappuccino von Langustinen	6

**"They say, people who share a plate,
will never forget each other"**

- Hofman -

Gerichte "To share or not to share"

Die Gerichte haben den Umfang eines Zwischengerichts.
Ideal zum Teilen, oder um Ihr eigenes Menü zusammenzustellen.

Burrata geröstete Aubergine Tomate Zucchini Pesto ✓	15
Warm geräucherter Lachs Labneh Vadouvan-Dressing Dillöl	15
Steak Tatar Bacon-Mayonnaise Romanasalat Amsterdamer Sauergemüse Brioche	15
Roher Thunfisch Kokosmilch süß-saurer Salat knuspriges Chili-Öl	16
Gegrillter Brokkoli & Romanasalat Pecorino Walnuss Miso-Dressing Ei ✓	14
Jakobsmuscheln Knollensellerie Jamon Iberico Haselnuss	16
Tournedos 100 g pikante Tomaten - Knoblauchsauce	17
- 200 g	32.5
Lazy Ribs süßsaurer Rotkohl Sriracha-Mayonnaise	15
Gnocchi Erbsen Spinat Gorgonzola Parmesan ✓	15
Gambas Pil Pil Knoblauch Chilischoten Baguette	15
Chicken Teriyaki Maishähnchen Pak Choi Sesam Sojasauce	15
Fisch des Augenblicks	Tagespreis

Vom Holzkohlegrill

Entrecôte 200 g	27.5
Rib-Eye-Steak 300 g	35
Auswahl aus Pfeffersauce Rotweinsauce kalter Knoblauchsauce	
Serviert mit Gemüse und Roseval-Kartoffeln	

Empfehlung des Chefkochs

Lassen Sie sich herrlich überraschen; unser Chefkoch stellt für Sie das Menü zusammen

Drei Gänge	39
Vier Gänge	50
Weinarrangement zu den drei oder vier Gängen	21 / 28

Beilagen

Grüner Salat French Dressing Croûtons	5.5
Caesar Salad Knoblauch Speckwürfel Ei Croûtons Parmesan	6.5
Frische Pommes frites Mayonnaise	5
Roseval-Kartoffeln Knoblauch Parmesan Truffelmayonnaise	5
Geröstete Karotten Chili-Honig Mandelspäne	6.5

Desserts

Hofman-Becher Vanilleeis Schokoladensauce gesalzene Karamell Erdnuss	10
Heidelbeer-Käsekuchen Joghurteis Pistazie Rote-Früchte-Gel	9.5
Zartbittertorte Meersalz Vanilleeis	10
Dessert des Augenblicks	10
Käseauswahl 'van Daan' Feigenmarmelade Nusskuchen	15
Sgroppino Zitroneneis Prosecco Wodka	9
Kaffee & Süßes vier Süßigkeiten mit Kaffee	12
Schoko-Sahnetrüffel pro Stück	1.2

✓ = Vegetarisch.

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Teilen Sie uns das bitte mit.