

FRÜHSTÜCK - bis 12:00 Uhr

Hofman-Frühstück Pancake Joghurt & Granola Thunfischsalat Beemster Käse frisch gepresster Orangensaft	18
Pancakes saisonales Obst Puderzucker Sirup 	10
Griechischer Joghurt Granola Banane Heidelbeeren 	8

BELEGTE BROTE

Käsesalat Senf Sellerie Nüsse Rucola 	12.5
Räucherlachs Gurke süß-sauer eingelegte rote Zwiebel Zitronenmayonnaise	15.5
Carpaccio gereifter Käse Pesto Pinienkerne Rucola	15
Thunfischsalat Mayonnaise Schnittlauch Ei Gewürzgurke	13.5
Kalbfleischkroketten von Grootmeester 2 Stück Senfmayonnaise	12.5
Gebratenes Pastrami Brioche Sauerkraut Gewürzgurken-Relish Senfmayonnaise	15.5
Omelett aus der Pfanne Roseval-Kartoffeln Tomate Käse Spinat 	15
Korean Crispy Chicken Brioche Gochujang Rotkohl	14.5

SUPPEN

Tom Kha Kai Hähnchen Kokoscreme Maniokchips	9.5
Suppe des Küchenchefs wechselnd	9.5

SUPPE & BROT - 15

Eine kleine Suppe und 1 reich belegte Brotscheibe nach Wahl
Zur Wahl: Carpaccio, Räucherlachs, Krokette, Thunfischsalat oder Käsesalat

SÜSSES

Hausgemachter Apfelkuchen Schlagsahne	5.5
Hausgemachter Blueberry-Cheesecake	5
Schokoladenmousse Pekannuss-Karamell Orangen-Baiser	10
Praline oder Sahnetrüffel	ab 2

HEISSE GETRÄNKE

Koffie	ab 3.3
Pumpkin Spice Latte	4.9
Pumpkin Spice Latte 43 Licor 43	7.9
Pecan Caramel Latte Schlagsahne	4.9
Iced Caramel Macchiato	4.6
Chai Latte Cinnamon	3.8
Dirty Chai Latte chai espresso	4.6
Heiße Schokolade Schlagsahne	4.5
Verschiedene Teesorten	3.3
Frischer Ingwer- oder Minztee	3.9
Hafermilch	+ 0.6

HOFMAN LUNCH - 25 p.p.

Ab 2 Personen | Hofman gemeinsam genießen

Pro Person wählt ihr 1 Bite und 1 Hofman-Gericht
Von jedem gewählten Bite werden 2 Stück serviert
Wählt zusammen noch 1 Beilage

Oder lasst euch überraschen!

Ab 3 Personen servieren wir 2 Beilagen

BITES

Thunfischtatar Wasabi-Cracker Limette 2 Stück	7
Œuf mayonnaise Kaviar 2 halbe Eier	10
Gyoza knusprige Hähnchen-Dumplings Soja-Sesam-Dressing	10
Risottokroketten Parmesan Pesto 4 Stück	10
Jamón Ibérico Pan con Tomate 2 Stück	9
Räucheraal Brioche Zitrone 2 Stück	8
Auster Amsterdam Nr. 3 Mignonette oder Thai-Art pro Stück oder 1½ Dutzend	4.5 / 25

HOFMAN-GERICHTE

Steak Tatar nach indonesischer Art Kaffirlimetten-Mayonnaise Sambal-Kartoffeln Chiliöl	16.5
Tomate Fetacreme Paprika Gurke knusprige Pita Olive 	16
Roher Thunfisch Garnelen-Wonton Ponzu Avocado Sesam	17
Geröstete Aubergine Tahini Granatapfel Pistazie Kapern 	16
Fisch des Tages	Tagespreis
Rinderfiletsteak 100 g Stroganoffsoße	17.5
Caesar Salad Hähnchenschenkel Ei Sardellendressing Speck Croûtons Parmesan	16
Lazy Ribs süß-saurer Rotkohl Sriracha-Mayonnaise	16.5
Gambas pil pil Knoblauch Chili Kräuter	16.5

SIDES

Pommes von Friethoes Brander-Mayonnaise 	5
Geröstete kleine Kartoffeln gereifter Käse Trüffelmayonnaise 	5
Bimi (Stängelbrokkoli) chinesische BBQ-Glasur Sesam 	7
Geröstete junge Möhren Chili-Honig Dukkah 	7

ABENDESSEN - ab 17:00 Uhr

Starten Sie Ihr Dinner mit einem Aperitif



SCHAUMWEINE

Cava Arte Latino Brut	8 / 40
Alma Negra Brut Nature Rosé	9.5 / 47.5
Vinada Amazing Airén Gold 0 %	6.2 / 29.5
Champagne Thiénot Brut	65

GIN & TONIC

Malfy Con Limone Yuzu-Tonic Zitrone	12.5
Hendrick’s Yuzu-Tonic Gurke Minze	11
Spicy Gin & Tonic Bombay Sapphire rote Chili Mango Zitrone	11
Pink Lady Cherry-Blossom-Gin Tonic Himbeere Heidelbeere	10

COCKTAILS

Hofman’s Gentleman Hofman Gin Ginger Ale Limette	11
Moscow Mule Wodka Ginger Beer Limette	10
Negroni Gin Belsazar Wermut Campari	13
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Sprudelwasser	9.5

MOCKTAILS

Alkoholfreier Gin Yuzu-Tonic Gurke Minze 	7.5
Virgin Pornstar Martini Vanille Passionsfrucht 	9.5
Spritz Zero Giffard Spritz Orange 	8.5

HOFMAN-MENÜ - 49.5

Stellen Sie Ihr eigenes Hofman-Menü zusammen
oder lassen Sie sich überraschen!

Wählen Sie 2 Bites (je 1 Stück pro gewähltem Bite),
danach 2 Hofman-Gerichte Ihrer Wahl und
zum Abschluss ein Dessert nach Wahl.

Käse +5 | ohne Dessert 42.5

BBQ-Gerichte sind nicht im Hofman-Menü enthalten

BITES - KLEINE HÄPPCHEN

Thunfischtatar Wasabi-Cracker Limette 2 Stück	7
Œuf mayonnaise Kaviar 2 halbe Eier	10
Gyoza knusprige Hähnchen-Dumplings Soja-Sesam-Dressing	10
Risottokrokette Parmesan Pesto 4 Stück 	10
Jamón Ibérico Pan con Tomate 2 Stück	9
Räucheraal Brioche Zitrone 2 Stück	8
Auster Amsterdam Nr. 3 Mignonette oder Thai-Art pro Stück oder ½ Dutzend	4.5 25

HOFMAN GERECHTEN

Steak Tatar nach indonesischer Art Kaffirlimetten-Mayonnaise Sambal-Kartoffeln Chiliöl	16.5
Pastrami Curry Sauerkraut Senf-Baiser	16
Tomate Fetacreme Paprika Gurke knusprige Pita Olive 	16
Roher Thunfisch Garnelen-Wonton Ponzu Avocado Sesam	17
Geröstete Aubergine Tahini Granatapfel Pistazie Kapern 	16
Fisch des Tages	Tagespreis
Rinderfiletsteak 100 g Stroganoffsoße	17.5
Gerösteter Hähnchenschenkel Butter Chicken Süßkartoffel Limette	16
Lazy Ribs süß-saurer Rotkohl Sriracha-Mayonnaise	16.5
Gambas pil pil Knoblauch Chili Kräuter	16.5

VOM BBQ

Wagyu-Rinderfilet aus Uruguay 250 g	55
Kanadischer Hummer halb (250 g) oder ganz Knoblauch-Zitronen-Butter Linguine	25.5 49.5
Entrecôte 200 g geröstete kleine Kartoffeln Gemüse	28
Ribeye 300 g geröstete kleine Kartoffeln Gemüse	38
Sauce nach Wahl: Pfeffersauce, Aioli oder Rotweinjus	

BEILAGEN

Pommes von Friethoes Brander-Mayonnaise 	5
Geröstete kleine Kartoffeln gereifter Käse Trüffelmayonnaise 	5
Bimi (Stängelbrokkoli) chinesische BBQ-Glasur Sesam 	7
Caesar Salad Ei Sardellendressing Speck Parmesan	7
Geröstete junge Möhren Chili-Honig Dukkah 	7

DESSERT

Schokoladenmousse Haselnusskaramell Baiser Orange	10
Pochierte Birne Mascarpone Crumble Eis von Laan	10
Hofman-Eisbecher Vanilleeis Salted Caramel Schokoladensauce Erdnuss-Crunch	10
Käse von Daan Blankendaal Feigenchutney Nusskuchen Cracker	16
Sgroppino Zitronensorbet Prosecco Wodka	10
Kaffee & Friandises vier süße Kleinigkeiten mit Kaffee	12
Schokoladen-Sahnetrüffel pro Stück	2
Pralinen pro Stück	2.5

 = Vegetarisch

Allergien: Bitte sprechen Sie uns an!

AFTER-DINNER-COCKTAILS

Espresso Martini Wodka Kahlúa Espresso	11
The Frankie Vanilleeis Licor 43 Espresso	10
Virgin Pornstar Martini 	9.5

KAFFEESPEZIALITÄTEN - 0 % ALKOHOL

Toffee Coffee Espresso Karamell Milchschaum Schlagsahne 	4.6
Iced Caramel Macchiato Espresso Karamell Milchschaum Eiskwürfel 	4.6
Espresso Martini 	8

DESSERTWEINE

Muscat de Rivesaltes	8
Moscatel de Rotllan Torra	8
Van Zellers , Ruby“ Port Lote nº16	6
Van Zellers Weißer Portwein	6
Van Zellers 10 Jahre alter Tawny Port	10.5
Pedro Ximénez Sherry	6

LIKÖRE

Amaretto Limoncello Tia Maria Frangelico Licor 43 Baileys Kahlúa Southern Comfort Cointreau Grand Marnier Drambuie DOM Bénédictine	6
--	---

KAFFEESPEZIALITÄTEN - mit ungesüsster Sahne

Irish Coffee - Jameson Italian Coffee - Amaretto Cream Coffee - Baileys French Coffee - Grand Marnier Mexican Coffee - Tequila und Kahlúa Spanish Coffee - Licor 43 oder Tia Maria Kiss of Fire - Tia Maria und Cointreau	9.5
---	-----

COGNAC & GRAPPA

Cognac Joseph Guy VS	6
Cognac Courvoisier VSOP	8
Cognac Courvoisier XO	15
Grappa Marzadro Anfora	6.5
Grappa Marzadro Le Diciotte Lune	9
Calvados	6.5