

MENU



FRÜHSTÜCK

Von 10:00 bis 12:00 Uhr

Hofman Frühstück | Pancake | Joghurt & Granola | Thunfischsalat | 16
Beemster Käse | frischer Orangensaft

Pancakes | saisonale Früchte | Puderzucker | Sirup

Griechischer Joghurt | Granola | Banane | Blaubeeren

MITTAGESSEN

Ab 11:00 Uhr

BROTE & SANDWICHES - Wahl aus weißem oder braunem Brot

Käsesalat Senf Sellerie Nüsse Rucola	12.5
Carpaccio gereifter Käse Pesto Pinienkerne Rucola	15
Thunfischsalat Mayonnaise Schnittlauch Ei Gewürzgurke	13.5
Kalbfleischkroketten von Grootmeester 2 Stück Senfmayonnaise	12
Omelett in der Pfanne Roseval Kartoffeln Tomate Käse Spinat	14.5
Knuspriges Hähnchen Sriracha-Ketjap-Sauce Knoblauchmayonnaise	15.5
Warm belegtes Schinkenbrötchen Frühlingszwiebel Senfmayonnaise	14
Geräucherter Lachs Gurke süßsaurere rote Zwiebel	15
Furikake-Mayonnaise	
Hamburger Baconmarmelade Gewürzgurke Salat Burgersauce Potato Bun	17.5

SUPPEN

Tom Kha Kai Hähnchen Kokoscreme Cassava-Krupuk	9
Chef's soup changing selection	9

MITTAGSTIPP! SUPPE & BROT

Suppe und eine Scheibe Brot nach Wahl Schinken, Carpaccio, Räucherlachs, Krokette, Thunfischsalat oder Käsesalat	14.9
--	------

GANZTAGS FAVORITEN - Kleine Gerichte. Teilen möglich, aber nicht nötig

Steak Tatar Old Alkmaar Käse Piccalilli-Mayonnaise Senfkaviar	16
Gratinierter Ziegenkäse Kürbis Trüffelhonig Nüsse Toast	15
Thunfischtatar Wasabi-Cracker süßsauer Limette	16.5
Fisch des Tages	Tagespreis
Rinderfilet 100 Gramm Pfeffersauce	17.5
Lazy Ribs süßsaurer Rotkohl Sriracha-Mayonnaise	16
Garnelen Pil Pil Knoblauch Chili Kräuter	16

BEILAGEN

Pommes frites Belgische Mayonnaise	5
Roseval Kartoffeln gereifter Käse Trüffelmayonnaise	5
Knoblauch-Käsebrot mit Aioli	9
Bimi Char-Siu-Style Sesam	7
Caesar Salat Ei Sardellendressing Speck Parmesan	7
Geröstete junge Karotten Cajun Ziegenkäse Honig	7

SALADS

Caesar Hähnchen Ei Parmesan Speck Croutons Sardellendressing	18.5
Burrata geröstetes Gemüse würzige Tomatenmarmelade	18.5
Avocado	

DINER

Ab 17:00 Uhr

BITES

Thunfischtatar asiatisch Wasabi-Cracker	3.5
Baguette AC de Boer gesalzene Butter	6
Jamón Ibérico spanischer Schinken Pan con Tomate	16.5
Gyoza knusprige Hähnchen-Dumplings Soja-Sesam-Dressing	10
Auster "Amsterdam Nr. 3" Asiatisch oder natur pro Stück	4.7
Rendang-Kroketten Gurke Curry-Mayonnaise	10
Geräucherter Aal Brioche Zitrone 2 Stk.	8
Risotto-Bitterbällchen sonnengetrocknete Tomate Pesto	10
Ochsenschwanzsuppe Curry leicht geschlagene Sahne	6

VORSPEISENGRÖSSE

Kartoffelwaffel Trüffelhonig geschmolzener Brie Kürbis	15.5
Steak Tatar Old Alkmaar Käse Piccalilli-Mayonnaise Senfkaviar	16
Vitello tonnato asiatisch Kalbs-Tataki Thunfischtatar Chili	16.5
Tatar von gerösteter Roter Bete Datteln gereifter Käseschaum Mandel	15
Gebratene Aubergine Tomate Burrata Parmesan Pesto	16
Thai BBQ Hähnchenschenkel süßsauer Tom Kha Kai	15
Kürbisravioli Jakobsmuschel Haselnuss Beurre Noisette	16
Fisch des Tages	Tagespreis
Rinderfilet 100 Gramm Pfeffersauce	17.5
Lazy Ribs süßsaurer Rotkohl Sriracha-Mayonnaise	16
Garnelen Pil Pil Knoblauch Chili Kräuter	16

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Ribeye vom Holzkohlegrill 300 Gramm	38
Entrecôte vom Grill 200 Gramm	28
Sauce: Pfeffersauce oder Aioli oder Rotweinsauce	

DESSERTS

Hofman Coupe Vanilleeis gesalzenes Karamell Schokoladensauce Erdnusscrunch	10
Schokoladenmousse Waldfrucht marmelade Meringue Pistazie	11
Käse von Daan Blankendaal	16
Apfelerumble Zimt Konditorcreme Sahne eis	11
Dessert des Tages	10
Sgroppino Zitroneneis Prosecco Wodka	9
Kaffee & Friandises vier Süßigkeiten mit Kaffee	12
Schokoladen-Sahnetrüffel pro Stück	1.5
Pralinen pro Stück	2.5

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

Lassen Sie sich überraschen: unser Chefkoch stellt für Sie das Menü zusammen

Drei Gänge 45 | Weinarrangement 21

Vier Gänge 55 | Weinarrangement 28

Vegetarisch

Allergien: Bitte informieren Sie uns