

# MENU



## FRÜHSTÜCK

Von 10:00 bis 12:00 Uhr

Hofman Frühstück   Pancake   Joghurt & Granola   Thunfischsalat   Beemster Käse   frischer Orangensaft	16
Pancakes   saisonale Früchte   Puderzucker   Sirup	10
Griechischer Joghurt   Granola   Banane   Blaubeeren	8

## 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
Kalbfileiskroketten von Grootmeester   2 Stück   Senfmayonnaise	12
Omelett in der Pflanze   Roseval Kartoffeln   Tomate   Käse   Spinat	14.5
Knuspriges Hähnchen   Sriracha-Ketjap-Sauce   Knoblauchmayonnaise	15.5
Warm belegtes Schinkenbrötchen   Frühlingszwiebel   Senfmayonnaise	14
Geräucherter Lachs   Gurke   süßsaure rote Zwiebel   Furikake-Mayonnaise	15
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-Käsebrötchen mit Aioli	9
Bimi   BBQ-Glasur   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   Avocado	18.5

## DINER

Ab 17:00 Uhr

### BITES

Thunfischtatar   Wasabi-Cracker   Limette	7
Risotto-Bitterbällchen   sonnengetrocknete Tomate   Pesto	10
Gyoza   knusprige Hähnchen-Dumplings   Soja-Sesam-Dressing	10
Baguette AC de Boer   gesalzene Butter	6
Jamón Ibérico   80 g   Pan con Tomate	18
Geräucherter Aal   Brioche   Zitrone   2 Stk.	8
Langustinen-Bisque   Schnittlauch   Sahne	6.5

### 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
Gebratene Aubergine   Tomate   Burrata   Parmesan   Pesto	16
Jakobsmuschel   Fenchel   Bisque   Pangrattato   Zitrone	17
Schalotten-Tarte Tatin   Ziegenkäse   Thymian   Haselnuss	16
BBQ-Hähnchenkeule   süß-sauer   Ketjap-Glasur   Sesam	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   gesalzener Karamell   Schokoladensauce   Erdnusscrunch	10
Schokoladen-Miso-Brownie   Toffee   karamellisierte Pekannüsse   Eiscreme von Laan	12
Käse von Daan Blankendaal   Feigenchutney   Nusskuchen	16
BBQ-Ananas   Joghurtcreme   Limette   weiße Schokolade   Kokos	12
Sgroppino   Zitronensorbet   Prosecco   Wodka	10
Kaffee & Friandises   vier Süßigkeiten mit Kaffee	12
Schokoladen-Sahnetrüffel   pro Stück	1.8
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