



# MENU



## BREAKFAST

From 10.00 to 12.00

- Hofman Breakfast** | pancake | yoghurt & granola | tuna salad | Beemster cheese | fresh orange juice 16
- Pancakes** | seasonal fruit | powdered sugar | syrup 10
- Greek yoghurt** | granola | banana | blueberries 8

## LUNCH

From 11.00

### SANDWICHES - Choice of white or brown bread

- Cheese salad** | mustard | celery | nuts | arugula 12.5
- Carpaccio** | aged cheese | pesto | pine nuts | arugula 15
- Tuna salad** | mayonnaise | chives | egg | pickle 13.5
- Veal croquettes from Grootmeester** | 2 pcs | mustard mayonnaise 12
- Omelette in a pan** | Roseval potatoes | tomato | cheese | spinach 14.5
- Crispy chicken** | sriracha ketjap sauce | garlic mayonnaise 15.5
- Baked ham sandwich** | spring onion | mustard mayonnaise 14
- Smoked salmon** | cucumber | pickled red onion | furikake mayonnaise 15
- Hamburger** | bacon jam | pickle | lettuce | burger sauce | potato bun 17.5

### SOUPS

- Tom kha kai** | chicken | coconut cream | cassava crackers 9
- Chef's soup** | changing selection 9

### LUNCH TIP! SOUP & SANDWICH

- Soup and one slice of bread of your choice** | ham, carpaccio, smoked salmon, croquette, tuna salad or cheese salad 14.9

### ALL DAY FAVORITES - Small dishes. Sharing is allowed, not required

- Steak tartare** | Old Alkmaar cheese | piccalilli mayonnaise | mustard caviar 16
- Gratinated goat cheese** | pumpkin | truffle honey | nuts | toast 15
- Tuna tartare** | wasabi crackers | sweet and sour | lime 16.5
- Catch of the day** Day price
- Beef tenderloin** | 100 grams | pepper sauce 17.5
- Lazy ribs** | sweet and sour red cabbage | sriracha mayonnaise 16
- Gambas pil pil** | garlic | chili pepper | herbs 16

### SIDES

- Fries** | Belgian mayonnaise 5
- Roseval potatoes** | aged cheese | truffle mayonnaise 5
- Garlic cheese bread with aioli** 9
- Bimi** | char siu style | sesame 7
- Caesar salad** | egg | anchovy dressing | bacon | Parmesan 7
- Roasted baby carrots** | cajun | goat cheese | honey 7

### SALADS

- Caesar** | chicken | egg | Parmesan | bacon | croutons | anchovy dressing 18.5
- Burrata** | roasted vegetables | spicy tomato jam | avocado 18.5

## 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
- 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 | 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** | 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 | Avocado 18.5



# MENU



## DINNER

From 17.00

### BITES

Tuna tartare   Asian style   wasabi cracker	3.5
Baguette AC de Boer   salted butter	6
Jamón Ibérico   Spanish ham   pan con tomate	16.5
Gyoza   crispy chicken dumplings   soy sesame dressing	10
Oyster "Amsterdam nr 3"   Asian style or natural   per piece	4.7
Rendang croquettes   cucumber   curry mayonnaise	10
Smoked eel   brioche   lemon   2 pcs	8
Risotto bitterballen   sun-dried tomato   pesto	10
Oxtail soup   curry   lightly whipped cream	6

### STARTER SIZE

Potato waffle   truffle honey   melted brie   pumpkin	15.5
Steak tartare   Old Alkmaar cheese   piccalilli mayonnaise   mustard caviar	16
Vitello tonnato Asian style   veal tataki   tuna tartare   chili	16.5
Roasted beetroot tartare   dates   aged cheese foam   almond	15
Fried eggplant   tomato   burrata   Parmesan   pesto	16
Thai BBQ chicken thigh   sweet and sour   tom kha kai	15
Pumpkin ravioli   scallop   hazelnut   beurre noisette	16
Catch of the day	Day price
Beef tenderloin   100 grams   pepper sauce	17.5
Lazy ribs   sweet and sour red cabbage   sriracha mayonnaise	16
Gambas pil pil   garlic   chili pepper   herbs	16

### FOR A BIG APPETITE

Ribeye from the charcoal BBQ   300 grams	38
Entrecôte from the BBQ   200 grams	28
Sauce: pepper sauce or aioli or red wine sauce	

### DESSERTS

Hofman coupe   vanilla ice cream   salted caramel   chocolate sauce   peanut crunch	10
Chocolate mousse   forest fruit jam   meringue   pistachio	11
Cheese from Daan Blankendaal	16
Apple crumble   cinnamon   pastry cream   whipped cream ice cream	11
Dessert of the day	10
Sgroppino   lemon ice cream   prosecco   vodka	9
Coffee & friandises   four sweet treats with coffee	12
Chocolate whipped cream truffle   per piece	1.5
Bonbons   per piece	2.5

### CHEF'S CHOICE

Let our chef surprise you by compiling a menu for you

Three courses 45 | wine arrangement 21

Four courses 55 | wine arrangement 28

## 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
Ochsenchwanzsuppe   Curry   leicht geschlagene Sahne	6

### VORSPEISEGRÖSSE

Kartoffelwaffle   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   gesalzene Karamell   Schokoladensauce   Erdnusscrunch	10
Schokoladenmousse   Waldfruchtmarmelade   Meringue   Pistazie	11
Käse von Daan Blankendaal	16
Apfelcrumble   Zimt   Konditorcreme   Sahneeis	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