

HOFMAN

BAR RESTAURANT

Frühstück (bis 12.00 Uhr)

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

Mittagessen (ab 10.00 Uhr)

Brotschnitten *Weiß- oder Vollkornbrot*

Orientalischer Thunfischsalat Soja Sesam Chili-Mayonnaise	11.5
Räucherlachs Estragon-Mayonnaise Gurke süß-saure rote Zwiebel	13
Carpaccio Pesto-Mayonnaise gereifter Käse Pinienkerne	13
Muhammara Walnüsse Pfeffer Rucola Zucchini ✓	11.5
Honey-Stickey-Chicken Sesam Gurke Chili-Mayonnaise	12
Kalbskroketten der Marke Grootmeester 2 Stück Senfmayonnaise	9.5

Suppe

Tom kha kai Huhn Kokosmilch	8.5
Chef Suppe wechselnd	8

Salat

Caesar Huhn Ei Parmesan Speck Croûtons Sardellendressing	16.5
Burrata Feldsalat Rucola Tomate Zucchini Pesto Pinienkerne ✓	16.5

Lunch-Tipp!

Mischen Sie die oben genannten Lunchgerichte

Kombination aus Suppe und einem Sandwich Ihrer Wahl	13
Kombination aus Suppe und einem kleinen Salat Ihrer Wahl	13

Hofmans Bauern-Omelett

Gusseisenpfanne Gemüse Kartoffel Käse Speck Sandwich (✓möglich)	12.5
---	------

All Day Gerichte (ab 12.00 Uhr)

Unsere All-Day-Gerichte sind ein kulinarischer Genuss zum Lunch und Abendessen. Die Gerichte haben den Umfang einer Vorspeise. Für ein komplettes Mittagessen empfehlen wir zwei All-Day-Gerichte pro Person. Sie können die Gerichte natürlich auch gern miteinander teilen!

Kalte Speisen

Blätterteigschnitte mit weichem Ziegenkäse Rote Bete Blätterteig Balsamico ✓	13.5
Roher Thunfisch Sesam Ponzu Avocado Zitrusfrüchte	15.5
Warme Bisque von Langustinen Nordseegarnelen Brioche-Toast	15
Steak Tatar 'Classic' Essiggurke Trüffelmayonnaise Baguette	14.5
Burrata Tomate Kümmel Parmesan Fladenbrot ✓	14.5
Geräucherte Ente Entenconfit Hühnerlebercreme rote Zwiebel	14.5

Warme Speisen

Kabeljau Schaum von gereiftem Käse und Kartoffeln Senfkaviar	15.5
Tournedos 100 Gramm Pfeffersauce geröstete Karotten	16.5
Maishähnchenbrust Sauerkraut Speckwürfel Rotweinsauce Champignons	15
Gamba Pil Pil Knoblauch Chili Schalotte	14.5
Hamburger Essiggurke Burgersauce Röstzwiebel Sesambrötchen	15
Lazy Ribs süß-saurer Rotkohl Cajun-Knoblauch-Mayonnaise	15
Gnocchi Schmorfleisch Pilze Parmesan (✓möglich)	14.5
Gebackener Knollensellerie Knollenselleriecreme Haselnuss Beurre Noisette ✓	13.5

Beilagen

Geröstete Karotten leicht scharfes Harissa Mandeln	7
Grüner Salat French Dressing Croûtons	6
Roseval-Kartoffeln Knoblauch Kräuter	4.5
Frische Pommes frites Mayonnaise	4.5

Snacks & Finger food

Hofmans Borrelplank ideal zum Teilen	25	Coco Thai Frittürebällchen Kokos-Curry Erbsen (6 Stück) ✓	9
Jamón Ibérico Spanischer Schinken Pan con Tomato	16	Gyoza Knusprige Teigtaschen mit Hähnchenfüllung Soja-Sesam-Sauce	7
Knoblauch-Käsebrötchen aus dem Ofen Aioli ✓	8	Austern Creuse "Amsterdam nr 3" Zitrone Ponzu-Dressing p/St.	4.5
Koreanisches Brathähnchen süße Chilisoße	9		

✓ = 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
Koreanisches Brathähnchen süße Chilisaucе	9
Baguette Kräuterbutter Tapenade ✓	6
Muhammara Walnüsse Paprika Zucchini Papadum ✓	8
Austern Creuse "Amsterdam Nr. 3" Zitrone Ponzu-Dressing p/St.	4.5

All Day - Gerichte

"To share or not to share"

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

Kalte Speisen

Blätterteigschnitte mit weichem Ziegenkäse Rote Bete Blätterteig Balsamico ✓	13.5
Roher Thunfisch Sesam Ponzu Avocado Zitrusfrüchte	15.5
Warme Bisque von Langustinen Nordseegarnelen Brioche-Toast	15
Steak Tatar Rettich Erdnuss Soja pochiertes Wachtelei	14.5
Burrata Tomate Kümmel Parmesan Fladenbrot ✓	14.5
Geräucherte Ente Entenconfit Hühnerlebercreme rote Zwiebel	14.5

Warme Speisen

Kabeljau Schaum von gereiftem Käse und Kartoffeln Senfkaviar	15.5
Tournedos 100 Gramm Pfeffersauce geröstete Karotten	16.5
Maishähnchenbrust Sauerkraut Speckwürfel Rotweinsauce Champignons	15
Gamba Pil Pil Knoblauch Chili Schalotte	14.5
Lazy Ribs süß-saurer Rotkohl Cajun-Knoblauch-Mayonnaise	15
Gnocchi Schmorfleisch Pilze Parmesan (✓möglich)	14.5
Gebackener Knollensellerie Knollenselleriecreme Haselnuss Beurre Noisette ✓	13.5



Scan Menu



Vom Holzkohlegrill

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

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

Caesar Salad Croûtons Knoblauch Speckwürfel Ei Parmesan	6.5
Geröstete Karotten leicht scharfes Harissa Mandeln	7
Roseval-Kartoffeln Knoblauch Kräuter	4.5
Frische Pommes frites Mayonnaise	4.5

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

- Hofman -

Desserts

Hofman-Becher Vanilleeis Schokoladensauce gesalzene Karamell Erdnuss	9
Käsekuchen Waldfruchtconfiture weißes Schokoladeneis	9
Dessert des Tages	9
Käseauswahl 'von Daan' Feigenmarmelade Nusskuchen	15
Sgroppino Zitroneneis Prosecco Wodka	9
Kaffee & Süßes 4 Süßigkeiten mit Kaffee	12
Schoko-Sahnetrüffel pro Stück	1

✓ = vegetarisch.

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