


DINER

17:00 tot 19:15 uur | early dinner
19:30 tot 23:00 uur | dinner

Hofman biedt tijdelijk gangen-menu's met de vertrouwde All Day gerechten. De menu's kunnen aangevuld worden met starters, sides en mooie wijnen...

Starters

Charcuterie knoflook olijven crostini's	13
Knoflook-kaas brood uit de oven aioli 	6
Brood uit zak aioli tomaten tapenade	6
Gyoza crispy chicken dumpling soja-sesamsaus	6

Menu

Menu Frankie 2 gangen	26
Keuze uit 2 All Day gerechten	

Menu Hofman 3 gangen	34
Keuze uit 2 All Day gerechten en dessert	

Menu Alkmaar 3 gangen	37
Keuze uit 3 All Day gerechten	


Menu Smit 4 gangen *	42
Keuze uit 3 All Day gerechten en dessert	
<i>uitsluitend te bestellen tijdens 'late dinner'</i>	

- Dry aged Entrecote of Rib eye -	
<i>i.p.v. een All Day gerecht</i>	supplement + 13

Wijnarrangement - per glas	6
<i>Op de achterzijde treft u onze prachtige wijnen</i>	

Sides

Groente van het seizoen	6
Gebakken Roseval aardappeltjes knoflook rozemarijn	4
Friet van 't Friethuys Alkmaar	4
Groene salade	4

 = vegetarisch | Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten.

All Day gerechten

De gerechten hebben het formaat van een tussengerecht.

Geitenkaas | appel | pecannoten | biet 

Caesar salad | kippendij | spekjes | crouton | ansjovis

Steak tartaar | Amsterdams zuur | bieslookmayonaise

Burrata | tomaten-aubergine salade | crouton 

Halfom | terrine van pekelvlees en foie | Amsterdams zuur

Ceviche | kokos | leche de tigre | koriander

Gamba Pil Pil | knoflook | chili | sjalot | lente ui

Lazy ribs | spare ribs zonder botje | zoetzure rode kool | sriracha mayonaise

Gnocchi | asperges | spinazie | Parmezaanse kaas 

Zeebaars | zoete aardappel crème | saus van gele curry | paksoi

Lamsprocureur langzaam gegaard | couscous | sinaasappel

Sukade steak | groene asperge | gepofte knoflookjus

Dry Aged - houtskool BBQ

Entrecote | 200 gram

Rib eye | 200 gram

Keuze uit: pepersaus | bearnaisesaus | knoflookjus

Deze gerechten worden geserveerd met friet

DRY AGED MEAT

In onze Dry Aged Rijpingskast rijpen we prachtig Hollands rundvlees 3 weken aan droge lucht. Deze Dubbeldoelkoeien gaven ons eerst melk en werden tot op hun oude dag goed verzorgd. Met als resultaat duurzaam, mooi dooraderd vlees. Het vlees wordt bereid op de houtskool BBQ.

Desserts

Vanille pinda | vanille ijs | salted caramel | chocolade saus | pinda

Red velvet cheesecake | aardbei | witte chocolade

Sgroppino | limoen | prosecco | wodka

Kaas 4 soorten | vijgenjam | notenbrood

