HOFMAN

BAR RESTAURANT

Frühstück (bis 12.00 Uhr)

Hofman-Frühstück | Pancake | Joghurt mit Granola | Rührei | wechselnd Brotbelag | Beemsterkäse | Baguette | frisch gepresster Orangensaft 16

Pancakes | Banane | Blaubeeren | Sirup 10

Griechischer Joghurt | Granola | Banane | Blaubeeren 6

Mittagessen (ab 10.00 Uhr)

Brotschnitten *Weiß- oder Vollkornbrot*

Räucherlachs | Salatgurke | süß-saure rote Zwiebel | Limettenmayonnaise 14.5

Carpaccio | gereifter Käse | Pesto | Pinienkerne 14.5

Thunfischsalat | Mayonnaise | Schnittlauch | Ei 13

Käsesalat Alkmaar | Senf | Sellerie | Schnittlauch | Gemischte Nüsse V 12.5

Kalbskroketten von Grootmeester | 2 Stück | Senfmayonnaise 12

Suppe

Tom kha kai | Huhn | Kokosnusscreme | Maniok-Cracker 8.5

Chef Suppe | wechselnd 8.5

Lunch-Tipp! Suppe & Sandwich 13.5

Suppe und ein Sandwich Ihrer Wahl

Wählen Sie aus dem obigen Angebot

Salat

Caesar | Huhn | Ei | Parmesan | Speck | Croûtons | Sardellendressing 17

Burrata | geröstetes Gemüse | Pesto | Pinienkerne V 17

Spezialitäten

Hamburger | Baconmarmelade | Gurke | Salat | Burger-Sauce | Kartoffelbrötchen 16.5

Frittata in einer Gusseisernen Pfanne | Omelett | Gemüse | Kartoffel | Käse | Brot V 13

Sandwich mit Pulled Chicken | Käse | Kimchi | aus dem Ofen 13.5

Gratinierter Ziegenkäse | Chili-Honig | Nüsse | Karotten Toast V 13.5

V = Vegetarisch.

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

Hofmans Lieblinge (ab 12.00 Uhr)

Diese kalten und warmen Gerichte haben die Größe eines Zwischenmahlzeit. Für ein komplettes Mittagessen empfehlen wir zwei Gerichte pro Person. Teilen ist natürlich auch möglich!

Thunfisch | Ponzu | Avocado | Sesam | Wasabi 16

Steak Tartar | Trüffelmayonnaise | alter Käse | Rucola 16

Quiche | Spargel | Lauch | Erbse | Ziegenkäse | Honig V 15.5

Cannelloni | Garnele | Ricotta | Tomate | Béchamel 16

Tournedos 100 Gramm | Stroganoff-Sauce 17.5

Gambas Pil Pil | Knoblauch | Chilischoten | Baguette 15

Lazy Ribs | süßsaurer Rotkohl | Sriracha-Mayonnaise | Sesam 15.5

Fisch des Augenblicks Tagespreis

Beilagen

Grüner Salat | French Dressing | Gurke | Tomate V 6

Frische Pommes frites | Mayonnaise V 5

Roseval-Kartoffeln | Knoblauch | Parmesan | Truffelmayonnaise V 5

Geröstete Karotten | Chili-Honig | Haselnuss V 6.5

Snacks & Finger food

Hofmans Borrelplank | ideal zum Teilen 26

Jamón Ibérico | Spanischer Schinken | Pan con Tomate 16

Koreanisches Brathähnchen | süße Chilisoße (6 Stk) 9

Frittürebällchen-Risotto | pesto | sonnegetrocknete tomat 9

Gyoza | Knusprige Teigtaschen mit Hähnchenfüllung | Soja-Sesam-Sauce (6 Stk) 9

Knoblauch-Käsebrötchen aus dem Ofen | Aioli V 8

Austern Creuse "Amsterdam nr 3"| Zitrone | Ponzu-Dressing p/St. 4.5

Käseauswahl 'Von Daan' | Feigenmarmelade | Nusskuchen V 15

Frittüremix (12 Stk) 12

Frittierte Ragoutbällchen von Grootmeester | Senfmayonnaise (6 Stk) 8

Käsestangen | Chilisauce (6 Stk) V 8

Mini-Frikandel Spezial | Mayonnaise | Zwiebeln | Curry (8 st) 8

Nachos Cheese | | Tomatensalsa Jalapeño | Frülingszwiebeln V 12

DINER

Bites

Jamon Iberico I Spanischer Schinken I Pan con Tomate	16
Frittürebällchen-Risotto I Pesto I sonnegetrocknete Tomat	9
Knoblauchkäsebrötchen aus dem Ofen I Aioli V	8
Gyoza I Knusprige Teigtaschen mit Hähnchenfüllung I Soja-Sesam-Sauce	9
Fladenbrot vom Grill I Muhammara I Knoblauchjoghurt V	8
Austern "Amsterdam Nr. 3" I Yuzo I Limetteneis	p/St. 4.5
Cappuccino von Langustinen	6

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

- Hofman -

Gerichte

"Bei Hofman geht es ums Genießen!"

Unsere Gerichte haben die Größe einer Vorspeise – ideal zum Teilen oder um Ihr eigenes Menü zusammenzustellen.

Thunfisch I Ponzu I Avocado I Sesam I Wasabi	16
Carpaccio I Rinderfilet I Trüffelmayonnaise I alter Käse I Rucola	15.5
Geräucherte Makrele I Erbse I Zitrone I Sauerteig	17.5
Hummus I Blumenkohl I Pinsa I Vadouvan I Granatapfel V	15
Burrata I Avocado I würzige Tomatenmarmelade I Käsecracker	15
Quiche I Spargel I Lauch I Erbse I Ziegenkäse I Honig V	15,5
Cannelloni I Garnele I Ricotta I Tomate I Béchamel	16
Tournedos 100 g I Stroganoff-Sauce	17.5
- 200 g	34
Maishähnchenbrust I gelbes Curry I Mais I Pak Choi I Cashew	15.5
Gambas Pil Pil I Knoblauch I Chili I Baguette	15
Lazy Ribs I süßsaurer Rotkohl I Sriracha-Mayonnaise I Sesam	15.5
Fisch des Augenblicks	Tagespreis

BBQ

Entrecôte I Black Angus I 200 Gramm	27.5
Rib-Eye I Simentaler I 300 Gramm	37.5
BBQ-Hähnchen I Cajun-Style Hähnchenschenkel I 350 Gramm	30

Wahl aus Pfeffersauce I Rotweinsauce I kalter Knoblauchsauce

Serviert mit Gemüse und Roseval-Kartoffeln

Empfehlung des Chefkochs

Lassen Sie sich herrlich überraschen; unser Chefkoch stellt für Sie das Menü zusammen

Drei Gänge	45
Vier Gänge	55
Weinarrangement zu den drei oder vier Gängen	21 / 28

Beilagen

Grüner Salat I French Dressing I Gurke I Tomate V	6
Karotten I Honig I Haselnüsse V	6.5
Caesar Salat I Knoblauch I Speck I Ei I Croûtons I Parmesan V	7
Frische Pommes frites I Mayonnaise V	5
Roseval-Kartoffeln I Knoblauch I Parmesan I Truffelmayonnaise V	5

Desserts

Hofman coupe I Vanilleeis I Schokoladensauce I gesalzenes Karamell I Erdnuss	10
Passionsfrucht & Kokos Törtchen I Ananas I Passionsfrucht Baiser	10
Schokoladen Tartelette I Dulce de leche I Pistazieneis	10
Dessert des Augenblicks	10
Käseauswahl 'van Daan' I Feigenmarmelade I Nusskuchen	15
Sgroppino I Zitroneneis I Prosecco I Wodka	9
Kaffee & Süßes I vier Süßigkeiten mit Kaffee	12
Schoko-Sahnetrüffel	pro Stück 1.5
Pralinen von CHOC- LAB	pro Stück 2.5

V = Vegetarisch.

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