



Vorspeisen

Wurstwaren Knoblaucholiven Crostinis	13
Knoblauchkäsebrot aus dem Ofen Aioli	6
Sauerteigbaguette gesalzene Butter	4
Gamba-Plätzchen Gelbe-Curry-Dip	6
Gyoza Knusprige Hähnchen-Dumplings Soja-Sesamsauce	6

Hofman Menü

Bei Hofman gibt es kein klassisches Menü, sondern köstliche Gerichte mit dem Umfang eines Zwischengerichts. Sie stellen selbst ein Menü zusammen, wobei Sie aus kalten oder warmen All-Day-Gerichten wählen können.

Menü Frankie	2 All-Day-Gerichte (exkl. Dessert)	26
Menü Hofman	3 All-Day-Gerichte (exkl. Dessert)	36
Menü Alkmaar	4 All-Day-Gerichte (exkl. Dessert)	45

Kissed by Air - Dry Aged Entrecôte oder Rib-Eye

200 gramm statt eines All Day-Gerichts	Aufschl. + 13
300 gramm statt eines All Day-Gerichts	Aufschl. + 20

Überraschungsmenü 4 Gänge	43
Weinarrangement 4 Gläser	25

KISSED BY AIR

In unserem Dry-Aged-Kühlschrank lassen wir unser nachhaltiges und schön gemasertes Fleisch von der niederländischen „Duppeldoel“-Kuh (Kuh, die sowohl Milch als auch Fleisch liefert) 3 Wochen lang bei trockener Luft reifen. Das Fleisch wird auf dem Holzkohlegrill zubereitet.

Beilagen

Geröstetes Gemüse	6
Roseval-Bratkartoffeln Knoblauch Rosmarin	4
Frische Pommes frites mit Mayonnaise	4
Grüner Salat French Dressing Croûtons	4

All Day-Gerichte

Kalt

Steak Tatar knusprige Schalotten Bacon mit Mayonnaise Sauerteigbrötchen
Austern 4 Stück Asiatische Vinaigrette
Taco mit gepökeltem Lachs Avocados Gurken Pfeffermayonnaise
Burrata Tomaten-Auberginensalat Bruschetta
Baba Ganoush Hummus Harissa Dukkah Granatapfel Pita-Brot
Geräuchertes Ribeye Papadum Vadouvan Mayonnaise Haselnuss

Warm

Lazy Ribs 'sweet & spicy' Spare-Ribs ohne Knochen süßsaurer Rotkohl
Bouillabaisse Jakobsmuscheln Gambas Fenchel Croûtons Rouille
Gnocchi Spargel Spinat Parmesan
Sukkade-Steak Sauce aus geröstetem Knoblauch Schalotten Gambas Pil Pil Chilischoten Knoblauch Schalotte
Fisch des Tages

Dry Aged vom Holzkohlegrill

Entrecôte 200 gramm	26
Entrecôte 300 gramm	34
Rib Eye 200 gramm	26
Rib Eye 300 gramm	34

Auswahl aus: Sauce béarnaise | Knoblauchsauce

Dessert

Tiramisu 'Nonna Maurizio'	8
Vanille-Erdnuss Vanilleeis salziges Karamell Schokoladensauce Erdnuss-Crunch	8
Zitronen-Meringue-Törtchen Zitroneneis	7
Sgroppino Limette Prosecco Wodka	9
Käseplatte 4 Sorten Feigenmarmelade Nussbrot	10
Kaffee & Süßes 4 Süßigkeiten mit Kaffee	9
Schokoladen Schlagsahne Trüffel pro Stück	0.9



MITTAGESSEN



Bar Restaurant Hofman
Kerkplein 7 Alkmaar
072 58 23 612
www.hofman-alkmaar.nl

Frühstück

Hofman-Frühstück Pancake (Pfannkuchen) Joghurt-Granola Rührei & Bacon Beemster Käse Toast Orangensaft	14
Griechischer Joghurt Granola Banane Blaubeeren	5
Pancakes Banane Blaubeeren Ahornsirup	8
Pancakes Bacon Ahornsirup	8

Frittata

Omelett im Gusseisenpfännchen Beemster Käse Tomaten	9.5
<i>Auswahl aus: Speck Trüffelsalsa Räucherlachs</i>	

Suppe

Tom Kha Kai Thaiändische Hühnersuppe Kokos Curry	7
Tagessuppe	7

Belegte Brote

Auswahl aus Weiß- oder Vollkornbrot

Carpaccio hausgemachtes Pesto alter Käse Pinienkerne	10
Ziegenkäsecrème Feigenkompott Pekannüsse	8.5
Thunfischsalat Mayonnaise Schnittlauch gekochtes Ei	8.5
Grootmeester Kalbfleisch-Kroketten (2 Stück) Senfmayonnaise	8.5
Räucherlachs Wasabi-Mayonnaise Gurken rote Zwiebeln	10

Suppe & Brot

Eine Suppe und ein Brötchen von hier oben nach Wahl	12
---	----

Spezialitäten

Hotdog Jalapeños Cheddar-Käse Rotkohl frittierte Zwiebeln Chipotle-Mayonnaise	10
Pulled Chicken vom Grill süßsaure Gurken Grillsauce	9
Hamburger getoastetes Brioche Kompott aus Bacon und Zwiebeln	12

Hofman Lunch-Menü 27.5

Zwei Gerichte des Küchenchefs mit Kaffee oder Tee als Abschluss



= vegetarisch | Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Teilen Sie uns das bitte mit.

All Day-Gerichte

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

Steak Tatar knusprige Schalotten Bacon mit Mayonnaise Sauerteigbrötchen	13
Burrata Tomaten-Auberginensalat Bruschetta	12
Austern 4 Stück Asiatische Vinaigrette	12
Lazy Ribs 'sweet & spicy' Spare-Ribs ohne Knochen süßsaurer Rotkohl	13
Taco mit gepökeltem Lachs Gurken Avocados Pfeffermayonnaise	13
Baba Ganoush Hummus Harissa Dukkah Granatapfel Pita-Brot	11
Bouillabaisse Jakobsmuscheln Gambas Fenchel Croûtons Rouille	13
Caesar-Salat Little Gem Bacon Huhn Parmesankäse Anchovis	13
Gnocchi Spargel Spinat Parmesan	12
Sukkade-Steak Sauce aus geröstetem Knoblauch Schalotte	13
Fisch des Tages	14

TO SHARE OR NOT TO SHARE

Hofman zeichnet sich durch seine leckeren All-Day-Zwischengerichte aus. Ideal als Mittagsmahlzeit, aber auch als Abendessen. Schmackhafte und gesellige Gerichte zum Aufteilen. Ganz wie Sie wünschen!

Beilagen

Geröstetes Gemüse	6
Roseval-Bratkartoffeln Knoblauch Rosmarin	4
Frische Pommes frites mit Mayonnaise	4
Grüner Salat French Dressing Croûtons	4

Snacks & Fingerfood

Hofmans Snackvariation auf einem Holzbrett	19
Sauerteigbaguette gesalzene Butter	4
Knoblauchkäsebrot aus dem Ofen Aioli	6
Gyoza Knusprige Hähnchen-Dumplings (Teigtaschen) Soja-Sesam-Sauce	6
Gamba-Plätzchen Currymayonnaise	6
Fritüreballchen Senfmayonnaise 8 Stück	8
Charcuterie diverse Wurstwaren Oliven Crostini	13