

WIJNEN

'22 CHARDONNAY
- DOMAINE TERRES
NOIRES

5,25 / 29,50

'22 INZOLIA - MOLINO
A UENTO

5,25 / 29,50

'23 GRÜNER VELTLINER
LÖSTERRASSEN

6,75 / 38,50

'22 LES FRUITIÈRES
ROSÉ - LA CLOSERIE
DES LYS

5,25 / 29,50

'22 MERLOT -
DOMAINE TERRES
NOIRES

5,25 / 29,50

'22 NERO D'AVOLA -
MOLINO A UENTO

5,25 / 29,50

'22 FORGOTTEN
VINEYARDS
SHIRAZ - KRUGER

6,75 / 38,50

CAVA - BRUT - J.
RAVENTÓS ROIG

6,75 / 36,50

BIER

WARSTEINER

4,8% tap 25cl

3,15

WARSTEINER

4,8% tap 40cl

5,00

PATER LINUS BLOND

6,5% 25cl

4,50

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER

5,5% 30cl

4,50

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER

5,5% 50cl

7,25

JOPEN 4-GRANEN BOKBIER

6,5% 33cl

5,50

WARSTEINER HERB DOUBLE HOPPED

0,0% 33cl

4,50

URIJWIT 'T IJ

0,5% 33cl

5,50

EVENTS

Bezoek de site om aankomende
events te bekijken



Of volg ons op Instagram
@hof_van_holland



ESTD

RESTAURANT

1609

HOF VAN HOLLAND

DINERKAART

— VOORGERECHTEN —

 **GREEN SALAD** 12,50
Little gem, gegrilde aubergine,
courgette, paprika, bospaddenstoelen,
cashew, bietenhummus

SCAMPI'S 13,50
Bosui, knoflook, chillies, brood

ENTRECOTE 13,50
Dungesneden entrecote, bosui, Spaanse peper,
krokante noedels, knoflookchips, ponzudressing

CHEFS SPECIAL • CRISPY ZALM 16,50
Krokante tortilla, huisgerookte zalm, tonijnsalade,
zoet zure rode ui, venkel, komkommer, rucola,
mierikswortelmayonaise

 **BOSPADDENSTOELEN SOEP** 10,50
Bosui, truffelroom, knoflookbrood

SOEP VAN DE CHEF DAGPRIJS

— HOOFDGERECHTEN —

 **RISOTTO BOSPADDENSTOELEN** 20,50
Gegrilde groene asperges, paddenstoelen,
parmezaan, rucola, olijfolie

 **BIETENBURGER** 18,75
Brioche bol, zoetzure komkommer,
rode ui, vadouvansaus

UIS VAN SCHUITEMAKER DAGPRIJS
Wisselend visgerecht

SCAMPI'S RISOTTO 21,50
Paddenstoelen, bosui, parmezaan, rucola, olijfolie

BOEUF BOURGUIGNON 21,50
Franse stoof van rund, paddenstoelen, wortel,
ui, spek met knolselderijpuree

— BIJGERECHTEN —

VERSE FRIETEN 3,75
GEGRILDE GROENE ASPERGES 6,75
GEGRILDE COURGETTE,
AUBERGINE, PAPRIKA 5,75

— KIDS SPECIAL —

CHICKEN NUGGETS MET FRITES 8,50
KALFSKROKET MET FRITES 8,50
PANNENKOEKEN MET STROOP EN SUIKER 8,50



— JOSPERGRILL —

Onze Jospersgrill is een houtskoolgrill oven
die we opstoken tot 400 C. voor het diner.

CHEFS SPECIAL • COTE DE BOEUF 67,50
per 2 personen alleen mag natuurlijk ook
650 gram, salieboter en rode-wijnsaus

HOF STEAK 22,75
Ierse kogelbiefstuk, salieboter of rode-wijnsaus

BOERDERIJKIP 22,75
Gegrilde halve kip, salieboter of rode-wijnsaus

HERTENBIEFSTUK 23,75
Salieboter of rode-wijnsaus

BEEFBURGER 18,75
Bacon, tomaat, komkommer, augurk, balsamico-ui,
oude kaas, piccalillymayonaise

— DESSERTS —

AFFOGATO 5,75
Vanille ijs overgoten met espresso

TART TATIN 10,50
Warm appeltaartje, vanille ijs, caramelsaus

NEW YORK BLUEBERRY CHEESECAKE 5,75

HOMEMADE BROWNIE 9,50
Vanille ijs, aardbeien, chocoladesaus

KAASPLATEAU 11,25
4 soorten kaas, kletzenbrood, appelstroop

— SPECIAL COFFEES —

IRISH/ SPANISH/ FRENCH/ ITALIAN 7,50

CARAMEL LATTE MACCHIATO 4,65
Latte macchiato, caramel siroop, slagroom

HAZELNUT LATTE MACCHIATO 4,65
Latte macchiato, hazelnoot siroop, slagroom

LIQUORS & DESSERTCOCKTAILS

LIMONCELLO	5,00	ESPRESSO	10,50
AMARETTO	5,00	MARTINI	
BAILEYS	5,00		
LICOR 43	5,00	PORNSTAR	10,50
TIA MARIA	5,00	MARTINI	

HEB JE EEN ALLERGIE?

Laat het ons weten, we geven je graag advies