

VOORGERECHTEN

- BREEKBROOD**  7.5
van bakkerij Koenen met
verschillende huisgemaakte dips
- RUNDERCARPACCIO** 14.5
met rucola, pitten en zaden,
Parmezaanse kaas, zongedroogde
tomaat, kappertjes en pesto
- CAMEMBERT TO SHARE**  16.5
met honing, verse thijm en rozemarijn en
brood om te dippen (250 gram, dus
heerlijk om te delen)
- GEROOKTE ZALM** 14.5
met rucola, gepekeld groenten,
citroenmayonaise en zwarte gepofte rijst
- CHAMPIGNON GRATIN**  13.5
champignons met knoflook, room
en gruyere kaas
- VITELLO TONNATO** 14.5
dun gesneden kalfsmuis met een
romige saus van tonijn, ansjovis,
kappertjes en mayonaise
- THAISE CURRY KOKOSSOEP**  12.5
licht pittige huisgemaakte soep met
bosui, taugé en gebakken uitjes
- SOEP VAN DE DAG**  9.5
huisgemaakte soep met
bijpassende garnering en croutons

SALADES

KLEIN / GROOT

de salades zijn klein en groot te bestellen

- SALADE CAESAR** 9.5 / 16.5
met little gem, krokante gelakte kip,
Parmezaanse kaas, bacon crumble,
gekookt ei, croutons en dressing
- SALADE GYOZA**  9.5 / 16.5
met tauge, wortel, komkommer,
bosui, sesam, gefrituurde uitjes en
soya sesamdressing
- SALADE ZALM** 10 / 17.5
met rucola, gepekeld groenten,
furikake, radijs en miso mayonaise

DINERPLANK

Proeverij van lekkernijen uit de
keuken

- 1 gang (hoofd) 32.5
2 gangen (voor en hoofd) 39.5
3 gangen (met dessert) 45.5

DINER MENU

Wij koken met liefde, en dat proef je!
Onze gerechten worden bereid met
zoveel mogelijk lokale ingrediënten
en seizoensproducten – want vers is
gewoon het lekkerst.

Heb je genoten? Laat het ons weten!
Is er iets wat niet helemaal naar
wens is? Vertel het ons ook. We
willen dat jouw eetervaring hier net
zo smaakvol is als de gerechten die
we serveren.

Dieetwensen of allergie? Vertel het
ons, dan houden we daar rekening
mee.

Eet smakelijk en geniet!

DESSERTS

- WAFELS** 9.5
het recept van onze bakkende
buurman Charl met vanilleijs,
chocoladesaus en slagroom
- PANNA COTTA** 9.5
met witte chocolade en
bosvruchtensaus
- MANGOSORBET**  8.5
sorbetijs met mango
- AFFOGATO** 7.5
ambachtelijk vanilleijs met een
shot espresso
- KAASPLANKJE** 14.0
met 5 verschillende kazen van
het Kaaskwartier, kletzenbrood
en compote
- ZOET PLANKJE BIJ DE KOFFIE** 9.0
lekkere zoetheid en
bonbons van Olala Chocola

 Vegetarisch
 Vegan



DE HOEDT EN DE
RAND

HOOFDGERECHTEN

- BEEF RENDANG** 25.5
Indisch rundvlees met atjar,
kroepoek en gele rijst
- ENTRECOTE** 28.5
met Roseval aardappeltjes, seizoens
groenten en knoflook champignonsaus
- MAMA'S GEHAKTBALLEN** 19.5
met ingelegde rode ui, gebakken
uitjes, Hoedt-saus, friet en een
frisse salade
- WIENER SCHNITZEL** 23.5
kalfsschnitzel met friet en een frisse
salade
- SMASHBURGER** 22.5
op briochebrood met kaas, zuurgoed,
bacon crumble, huisgemaakte saus,
friet en een frisse salade
- GEMARINEERDE KIPPENDIJ** 23.5
met pindasaus, frisse salade,
gebakken uitjes, atjar en gele rijst
- ROODBAARSFILET** 29.5
Nederlands, vers, duurzaam en in
de Noordzee gevangen met
seizoensgroenten, Roseval
aardappeltjes en een citroen-
dillesaus
- GEGRILDE SCAMPI** 22.5
gemarineerd in knoflook chili-
olie met citroenmayo, atjar en
gele rijst
- AUBERGINE SCHNITZEL**  19.5
schnitzel van aubergine met
tomaten paprikasaus, friet en
een frisse salade
- VEGETARISCHE RENDANG**  23.5
rendang van jackfruit met atjar,
emping en gele rijst
- VEGABURGER**   25.5
Beyond meat burger op brioche
met zuurgoed, bieten crumble,
huisgemaakte saus, friet en een
frisse salade

SIDES

- FRISSE SALADE** 4
- VERSE FRIET** 5
met mayo
- ZOETE AARDAPPELFRIET** 6
met truffelmayo
- SEIZOENSGROENTEN** 7
- EXTRA SAUS NAAR KEUZE** 2
pindasaus, champignonsaus,
tomaat/paprikasaus, citroen
dillesaus