



DE HEEREN HOFSTEENGE

WIJ WENSEN U HEERLIJKE FEESTDAGEN EN
EEN VOORSPOEDIG 2022

AFHAALKAART KERSTMENU 2021

Bestellen kan via:

info@deheerenhofsteenge.nl





VOORGERECHTEN

Broodplankje

Diverse soorten brood en smeersels

€ 9,95

Carpaccio van rund

Met truffelmayonaise, oude kaas, pijnboompitten en sla

€ 11,00

Gerookte eendenborst

Met zacht gegaarde zuurkool en cranberry's

€ 11,75

Duo van zalm

Koud en warm gerookt met wasabi, toast en zoetzure komkommer

€ 12,25

Nougatine van geitenkaas

Met noten, portgel en honing

€ 11,00

Gemarineerde paddenstoelen

Met knoflook en groene kruiden

€ 10,75

Carpaccio van hert

Met pepermayonaise, bospaddenstoelen en sla

€ 12,50

SOEPEN

Tomatensoep

Van pomodori tomaat en basilicum gevuld met rundvlees

€ 5,50

Drentse mosterdsoep

Van Drentse mosterd met droge worst en een vleugje room

€ 5,50

Pompoensoep

Met een vleugje room en kerrie

€ 6,25





HOOFDGERECHTEN VLEES

Mixed grill

€ 20,75

Combinatie van rund, varken en kip met 2 sauzen

Duo van saté

€ 20,50

Varkens- en kipsaté met pindasaus, kroepoek, atjar en seroendeng

Varkensmedaillons

€ 20,75

Met gorgonzolasaus en gebakken paddenstoelen

Kalfssukade

€ 20,50

Langzaam gegaard met hete bliksem en eigen jus

Surf en turf

€ 22,75

Ossenhaas en tonijn op Oosterse wijze bereid

Spareribs

€ 22,50

Uit de oven, keuze uit zoet of pikant

HOOFDGERECHTEN STEAKS & WILD

Ladysteak

€ 20,50

160 gram Drents weiderund, gegrild op onze Big Green Egg

Entrecote

€ 23,75

240 gram Drents weiderund, gegrild op onze Big Green Egg

Onze steaks worden geserveerd met kruidenboter, peper- of stroganoffsaus

Hertenbiefstuk

€ 22,50

Met een saus van rode wijn en chocolade

Hazenpeper

€ 22,00

Met aardappelpuree en eigen jus



HOOFDGERECHTEN VIS EN VEGETARISCH

Zalmfilet	€ 19,50
Gegrild op onze Big Green Egg, geserveerd met kreeftensaus	
Kabeljauwfilet	€ 20,00
Op de huid gebakken met een saus van Drentse mosterd	
Marbré van paddenstoelen	€ 18,50
Met een saus van truffel	
Risotto met rode biet	€ 19,50
Met geitenkaas	
Truffelpasta	€ 19,50
Pasta met truffel, oude kaas, paddenstoelen en rucola	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren

NAGERECHTEN

Duo arretjescake	€ 7,75
Met vanilleroomijs	
Crème karamel	€ 7,75
Met salted karamelijs	
Gepocheerde peer	€ 7,75
Met kaneelparfait en chocolade	
Kazen	€ 10,00
Met druivenmost en een "glaasje" rode port	
Degustation	€ 8,95
Een heerlijke proeverij van desserts met een "glaasje" likeur	

