

Nagerechten

Eton Mess met aardbeien, meringues en geslagen room	7,00
Blondie met frambozen en rabarber-parfait	7,00
Vruchtensorbet drie soorten ijs, vers fruit & saus	6,50
Sinaasappel Crème Brûlée met bloedsinaasappel roomijs	7,75
Degustation koffie/thee met huislikeurtje en div. zoetigheden	9,75
Dame Blanche vanilleroomijs met warme chocoladesaus	6,75

DE HEEREN DINER • CAFÉ HOFSTEENGE

MENU

www.deheerenhofsteenge.nl

Voorgerechten

Broodplankje (2 pers.) met diverse smeersels	9,95	Vispalet garnalen, gerookte zalm, avocado en appel	12,75
Gazpacho van meloen en avocado met burrata, meloen en gemarineerde tomaat	12,50	Gemarineerde bieten met gerookte rode bieten vinaigrette en hangop	11,50

Soepen

(geserveerd met brood & boter)

Mosterdsoep met droge worst	5,50
Gerookte paprikasoep	5,50
Wisselende soep	6,50

Carpaccio van rund

met basilicummayonaise, oude kaas, pesto van tomaat, zaden & pitten

Medium à 80 gr.	11,00
Large à 160 gr.	19,50
Extra large à 240 gr.	27,50

Maaltijdsalades

(alle salades worden geserveerd met brood en boter of frites)

Caesar met kip, spek en caesardressing	16,50	Zalm garnalen, gerookte zalm, avocado en appel	16,75
Carpaccio basilicummayonaise en pesto van tomaat	16,50	Geitenkaas framboosdressing & walnoten	16,00

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Heeft u een allergie? Meld het ons.

Hoofdgerechten

(alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur)

Vlees

Mixed grill kip, rund en varken van de Big Green Egg	22,50	Spareribs uit de oven zoet of pikant	21,50
Varkenshaas met gorgonzolasaus	20,50	Duo van saté kip & varken met pindasaus, kroepoek, seroendeng & atjar	19,50

Vis

Hele vis wisselende vis, gegrild op de Big Green Egg	20,50
Doradefilet geserveerd met parelcouscous en dille	20,50
Sliptongetjes gebakken en geserveerd met remouladesaus	22,50

Wijntip: Solas Reserve Viognier

Vegetarisch

Bulgur met geroosterde groenten, falafel en tomatensalsa	19,50
Gevulde courgette gevuld met truffel, walnoten en scamorza	19,50

Drents weidevlees

biologisch rundvlees uit het Drentse Landschap

Ladysteak à 160 gr. gegrild op de Big Green Egg	20,50
Rib-Eye à 300 gr. gegrild op de Big Green Egg	28,75
Zomerse stoof geserveerd met pappardelle en gremolata	20,50

Wijntip:

