

Asperges

geserveerd met gekookte krieltjes en salade

Asperges klassiek 21,50

met gewelde ham, boter en ei

Asperges met zalm 23,50

met zalm en hollandaise saus

Wijntip: Steiniger Gruner Veltliner Kamptal

Nagerechten

After Eight 7,50

panna cotta van munt met chocolade

Bavarois 7,00

bosvruchten bavarois met een
coulis van rood fruit

Dame blanche 6,50

vanilleroomijs met chocoladesaus
en slagroom

Cheesecake 7,50

gevuld met dulce de leche, geser-
veerd met salted caramelijs

Vruchtensorbet 7,00

drie soorten ijs, vers fruit, saus en
slagroom

Degustation koffie/thee 9,75

met huislikeurtje en div. zoetigheden

Grand dessert 9,75 p.p.

gevarieerd nagerecht voor 2 personen

Wijntip: Francesco Seanavino Moscato d'Asti

DE HEEREN DINER • CAFÉ HOFSTEENGE

MENU

www.deheerenhofsteenge.nl

Voorgerechten

Broodplankje (2 pers.) met diverse smeersels	9,95	Boterplank (2 pers.) met brood	8,50
Tartaar van asperge en zalm asperges, gerookte zalm en citroenmayonaise	12,50	Gemarineerde groenten met gerookte balsamico vinaigrette en hangop	11,50

Soepen

(geserveerd met brood & boter)

Mosterdsoep met droge worst	6,00
Tomatensoep met basilicumroom	6,00
Aspergesoep met hamreepjes	6,00
Wisselende soep	6,50

Carpaccio van rund

met truffelmayonaise, oude kaas,
zaden & pitten

Medium à 80 gr.	12,00
Large à 160 gr.	20,50
Extra large à 240 gr.	28,50

Maaltijdsalades

(alle salades worden geserveerd met brood of frites)

Caesar met kip, spek en caesardressing	16,50	Zalm met citroenmayonaise en kappertjes	17,25
Carpaccio met tomatenpesto en basilicummayonaise	17,50	Geitenkaas met wanoten en honing	16,50

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	23,50	Duo van saté kip & varken met pindasaus, kroepoek, seroendeng & atjar	19,75
Varkenshaas met gemarineerde paddestoelen	20,50	Spareribs uit de oven zoet of pikant	22,50
Kalfswang langzaam gegaard met een garnituur van asperges	22,50		

Vis

Gegrilde dorade geheel gegrild op de Big Green Egg, met citroen en sinaasappel	21,50
Zalmfilet met citroenboter	23,00

Vegetarisch

Vegan Burger geserveerd met relishsaus en zoete aardappel frites	19,50
Kaasfondue met brood, groentes en salade	22,50

Wijntip: Brana Vieja Blanco

Drents weidevlees

biologisch rundvlees uit het Drentse Landschap

Ladysteak à 160 gr. gegrild op de Big Green Egg	21,50
Rib-Eye à 300 gr. gegrild op de Big Green Egg	29,50
Runderburger met bacon, augurk, tomaat en relishsaus	20,50

Wijntip: Braña Vieja Tempranillo

