

# Nagerechten

<b>Parfait van vijgen</b> met pistache en wentelteefje van suikerbrood	8,50
<b>Crumble</b> met appel, peer, roodfruit, vanilleroomijs en slagroom	8,75
<b>Dame blanche</b> vanilleroomijs met chocoladesaus en slagroom	7,00
<b>Degustation koffie/thee</b> met Hofsteenge likeur en diverse zoetigheden	9,75
<b>Grand dessert</b> gevarieerd nagerecht voor 2 personen	9,75 p.p.
<b>Kaasplankje met een glaasje port</b> samengesteld door de Kaaswaag	12,50

Wijntip: Francesco Seanavino Moscato d'Asti

Eet smakelijk alvast!

DE HEEREN DINER • CAFÉ  
HOFSTEENGE

# MENU

[www.deheerenhofsteenge.nl](http://www.deheerenhofsteenge.nl)

# Voorgerechten

<b>Broodplankje (2 pers.)</b> met diverse smeersels	9,95	<b>Gebakken paddestoelen</b> met groene kruiden en brood	9,00
<b>Vispalet</b> met garnalen, gerookte forel, avocado en appel	11,50	<b>Salade</b> met stracciatella, mango en serranoham	9,95

## Soepen

(geserveerd met brood & boter)

<b>Mosterdsoep</b> met droge worst	6,50
<b>Paddestoelenbouillon</b>	6,50
<b>Wisselende soep</b>	6,50

## Carpaccio van rund

met gebakken boleten, oude kaas, zaden & pitten en truffelmayonaise

80 gram	12,00
120 gram	21,00
160 gram	24,00

# Maaltijdsalades

(alle salades worden geserveerd met frites of brood)

<b>Caesar</b> met kip, spek en caesardressing	16,50	<b>Zalm</b> met kappertjes en citroenmayonaise	17,25
<b>Carpaccio</b> met gebakken boleten, oude kaas, zaden & pitten en truffelmayonaise	17,50	<b>Geitenkaas</b> met walnoten 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

<b>Mixed grill</b> kip, rund en varken van de Big Green Egg	23,50	<b>Duo van saté</b> kip & varken met pindasaus, kroepoek, seroendeng & atjar	19,75
<b>Kalfswang</b> langzaam gegaard in rode wijn	20,50	<b>Kipdij in mosterdsaus</b> gegratineerd met Gruyere	21,50
<b>Hofsteenge Schnitzel</b> met gebakken champignons, ui, paprika en spek	19,75	<b>Rendang van wild zwijn</b> geserveerd met rijst en groente	22,50
<b>Steak van de week</b> vraag ons naar de mogelijkheden	<b>Dagprijs</b>		

## Vis

<b>Gegrilde Yellowtail Kingfish</b> met sesam en sojadressing	23,50
<b>Gegrilde zalmoot</b> met tomatensalsa	23,00
<b>Visstoof</b> gestoofde koolvis met serranoham, gamba en beaufort	22,50

Wijntip: Pinot Grigio

## Vegetarisch

<b>Quiche</b> gevuld met spinazie en feta	19,50
<b>Kaasfondue</b> geserveerd met brood, nacho's en salade	22,50

## Drents weidevlees

biologisch rundvlees uit het Drentse Landschap

<b>Steak à 160 gr. gegrild op de kamado-BBQ</b>	21,50
<b>Entrecote à 300 gr. gegrild op de kamado-BBQ</b>	29,50
<b>Gemarineerde Ossehaas Saté à 225 gr.</b>	28,50

Wijntip: Braña Vieja Tempranillo

