

12.00 - 16.00

LUNCH

GESERVEERD MET BRUIN OF WIT BOERENBROOD

Rundercarpaccio 🍴🌱	11
Bieslook, parmezaanse kaas, sjalot, truffelmayonaise	
Tonijnsalade 🍴🌱	10
Kappertjes, sjalot, bieslook, olijven	
Zalm 🍴🌱	11
Bieslook, rode ui, tomaat, roomkaas	
Geitenkaas 🍴🌱🥛	9.50
Rode ui, rucola, walnoot, aceto balsamico, honing	
Clubsandwich kip 🍴🌱🥛	11
Eiersalade, tomaat, rucola, pesto	
Clubsandwich zalm 🍴🌱	12.50
Roomkaas, rucola, rode ui, whiskysaus	

WARM

Ossenhaas 🍴🌱	26
Champignons, ui, in eigen jus, brood of friet	
Pikante kip 🍴	11.50
Paprika, champignon, ui, Oosterse saus	
Pannenkoek 🍴🌱	8.50
Extra item 0.80, spek, kaas	
Burger 't Hoofd 🍴🌱	18.50
100% Black Angus, sla, tomaat, bacon, cheddar, uiencompote, piccalilly saus*	
Kipsaté 🍴🥛	18.50
Atjar, zoetzure komkommer, uitjes, emping, seroendeng, satésaus *	
Ossenhaasreepjes 🍴🥛	16.50
Paprika, ui, champignon, cashewnoten, Oosterse saus	
Rundvlees kroketten 🍴🌱	9.50
2 stuks, grove mosterd, roomboter	
Garnalen kroketten 🍴🌱	12.50
2 stuks, cocktailsaus	
Vega kroketten 🍴🌱🥛	9.50
2 stuks, honing en mosterd dressing	
Fish&Chips 🍴	18.50
Kabeljauw, remouladesaus	
Vega Burger 🍴🌱🥛	18.50
Sla, tomaat, augurk, uiencompote, kaas, piccalilly*	
Pasta Gamba's 🍴🥛	18.50
Spaanse peper, rucola, knoflookolie, pesto Wijntip: Torre de Vejezate Verdejo	
Tong 🍴🌱	23.50
2 stuks à 200 gram p/s, in roomboter gebakken, citroen*	
Poffertjes 🍴🌱	7.50

🌱 = lactose 🍴 = gluten 🥛 = noten V = Vega

Vraag onze bediening naar de actuele allergenen informatie

12-UURTJE 'T HOOFD

12-uurtje vis 🍴🌱	14
Garnalenkroket, zalm, roomkaas, soep naar keuze	
12-uurtje vlees 🍴🌱	12.50
Rundvleeskroket, kipfilet, eiersalade, soep naar keuze	
12-uurtje vega 🍴🌱🥛	12.50
Vegetarische kroket, bruschetta, soep naar keuze	

FLAMMKUCHEN

Zalm 🍴🌱	12.50
Rucola, rode ui, whiskysaus	
Geitenkaas 🍴🌱🥛	10
Walnoot, rucola, aceto balsamico, honing	
Maassluis 🍴🌱	10
Oud-Maassluis, spek, rode ui, rucola	

EIEREN

Uitsmijter 🍴🌱🥛	7.50
Extra item + 0.80, kaas, ham, spek	
Omelet 🍴🌱	7.50
Extra item + 0.80, kaas, ham, spek, champignons, groente	

TAPASPLANKEN

Tapasplank 't Hoofd 🍴🌱	15 p.p.
Kaasballen, yakitori saté, krokante kip, ribfingers, serranoham, gamba, tempura, tapasbrood met smeersels	
High-sea 🍴🌱	19.50 p.p.
Gerookte zalm, garnalen kroket, gamba, tempura, calamares, kibbeling, tapasbrood met smeersels	

SALADES

Geitenkaas uit de oven 🍴🌱🥛	k/g	10.25 13
Walnoot, olijven, rode ui, tomaat, komkommer, biet, honing, aceto balsamico Wijntip: Dom. de Vedilhan Viognier Serica Pays D'oc		
Caesarsalade 🍴🌱	k/g	10.50 13.50
Kip, croutons, parmezaanse kaas, ansjovis, Romeinse sla, gekookt ei, caesardressing Wijntip: Carmelle Sauvignon Blanc		
Salade 't Hoofd 🍴	k/g	10.75 14
Groene asperge, gamba's, tomaat, serranoham, truffelmayonaise, aceto balsamico Wijntip: Torre de Vejezate rose		

SOEPEN

Huisgemaakte truffelsoep 🍴🌱🥛	6.50
Crostini Wijntip: Kiwi Cuvee Pinot Noir	
Huisgemaakte paprikasoep 🍴🌱	6.50
Basilicum, crème fraîche Wijntip: Marcel Martin Chardonnay	

DESSERTS/GEBAK

Apfelstrudel 🍴🌱	8	Chocolade truffel 🍴🌱	4
Kaneel ijs, met vanillesaus		Red velvet 🍴🌱	4
Lavacake 🍴🌱	7.75	Appeltaart 🍴🌱	4
Chocolade ijs		Cheesecake 🍴🌱🥛	4
Chef's dessert 🍴🌱	7.50 pp	Slagroom 🍴	0.80
Laat u verrassen			
Crème brûlée	7.75		
Van witte chocolade, chocolade ijs			
Kaas proeverij 🍴🌱🥛	10.50		
3 verschillende kaassoorten, kletzenbrood, 3 soorten compote			