

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rund 🍴🌱 12.50 Bieslook, parmezaanse kaas, sjalot, croutons, truffelmayonaise Wijntip: Mezzacorona terre del Noce Merlot
Ribfingers 🍴🌱 12.50 180 gram, sesam, lente ui, krokante uitjes, Oosterse marinade Wijntip: Kaiken Estate Malbec
Pekingend 🍴🌱 12.50 3 stuks, flensjes, komkommer, prei, hoisin Wijntip: Kiwi Cuvee Pinot Noir
Toast met zalm 🍴🌱 12.50 Citroen, boter, cocktailsaus Wijntip: Marcel Martin Chardonnay
Toast met garnalenkroketten 🍴🌱 12.50 Boter, cocktailsaus Wijntip: Torre de Vejezate Verdejo
Gamba piri piri 🍴🌱 9.75 Spaanse peper, focaccia, knoflookolie Wijntip: Canapi Pinot Grigio Sicilia IGT
Crunchy Sushi 🍴🌱 12.50 5 stuks, zalm, wakame, gember, wasabi, soja Wijntip: Canapi Pinot Grigio Sicilia
Huisgemaakte loempia van brie 🍴🌱🌿 11 Walnoot, honing, aceto balsamico Wijntip: Dom. de Vedilhan Viognier Serica Pays D'oc
Toast met bruschetta 🍴🌱🌿 10 Knoflook, pesto, rucola, aceto balsamico Wijntip: Torre de Vejezate rose
Gyoza (6 stuks) 🍴🌱 9.25 Keuze uit: garnaal, kip of vega, Oosterse saus Wijntip: Torre de Vejezate Verdejo

SOEPEN

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

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

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

Appelstrudel 🍴🌱 8 Kaneel ijs, met vanillesaus
Lavacake 🍴🌱 7.75 Chocolade ijs
Chef's dessert 🍴🌱 7.50 pp Laat u verrassen
Crème brûlée 🍴🌱 7.75 Van witte chocolade, chocolade ijs
Kaas proeverij 🍴🌱🌿 10.50 3 verschillende kaassoorten, kletzenbrood, 3 soorten compote

HOOFDGERECHTEN

Ossenhaas 🍴🌱 26.00 Seizoensgroenten, pepersaus of champignonroomsaus* Wijntip: Torre de Vejezate Tempranillo
Eendenborst 🍴🌱 22.50 Seizoensgroenten, sinaasappelsaus* Wijntip: Espiritu de Chile Cabernet Sauvignon Chronos
Varkenshaas 🍴🌱 19.50 Seizoensgroenten, pepersaus of champignonroomsaus* Wijntip: Dom. De Vedilhan Viognier Serica Pays D'oc
Maiskip supreme 🍴🌱 18.50 Seizoensgroenten, pepersaus of champignonroomsaus* Wijntip: Marcel Martin Chardonnay
Burger 't Hoofd 🍴🌱 18.50 100% Black Angus, sla, tomaat, augurk, bacon, cheddar, uiencompote, piccalilly saus* Wijntip: Kaiken Estate malbec
Burger vega 🍴🌱 18.50 Sla, tomaat, augurk, uiencompote, cheddar, piccalilly saus* Wijntip: Torre de Vejezate Tempranillo
Kipsaté 🍴🌱🌿 18.50 Atjar, zoetzure komkommer, uitjes, seroendeng, satésaus, emping* Wijntip: Biertje!

VIS

Tong 🍴🌱 23.50 2 stuks à 200 gram p/s, seizoensgroenten, in roomboter gebakken, citroen* Wijntip: Dom. de Vedilhan Viognier Serica Pays D'oc
Zalmfilet 🍴🌱 21.50 Seizoensgroenten, saus van groene mosterd* Wijntip: Marcel Martin Chardonnay
Zeewolffilet 🍴 22.50 Seizoensgroenten, Hollandaise saus* Wijntip: Domaine de Vedilhan Viognier Serica
Fish&Chips 🍴🌱 18.50 Remouladesaus* Wijntip: Marcel Martin Chardonnay

PASTA

Pasta Gamba's 🍴🌱🌿 18.50 Spaanse peper, rucola, knoflookolie, pesto Wijntip: Torre de Vejezate Verdejo
Pasta Vega 🍴🌱 18.50 Champignon, truffel, rucola, parmezaan Wijntip: Kiwi Cuvee Pinot Noir

Al onze gerechten met een * worden geserveerd met één ronde 'normale friet' met mayonaise. Liever wel salade gewenst? Hiervoor rekenen wij 2,50 als supplement.

In het teken van duurzaamheid serveren wij standaard geen salade bij de hoofdgerechten. Liever wel salade gewenst? Geef dit aan bij uw gastheer of gastvrouw.

Voor groepen en tijdens drukke momenten is het niet mogelijk om apart af te rekenen.

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

Vraag onze bediening naar de actuele allergenen informatie

DESSERTS/GEBAK

Chocolade truffel 🍴🌱 4
Red velvet 🍴🌱 4
Appeltaart 🍴🌱 4
Cheesecake 🍴🌱 4
Slagroom 🍴 0.80