

Kerstmenu 2017

Voorgerechten

Broodplankje met dips en olijven	€ 5,00
Gegrilde witlof met geitenkaas, crème van pompoen, chimichurri en gekonfijte druiven	€ 9,50
Carpaccio met rode pestodressing, zongedroogde tomaat, pijnboompit en grana padano	€ 10,50
Gamba's in parmaham met olie van knoflook, basilicum en gele curry	€ 11,50
Gerookte ribeye met geglaceerde groenten en truffelmayonaise	€ 11,50
Tartaar van gerookte zalm, rivierkreeft en forel met wasabi mayonaise	€ 10,00

Soepen

Mosterdsoep met parmaham, basilicum en verse room	€ 5,00
Geroosterde pompoensoep met garnituur van gember en waterkers	€ 5,50
Consommé Double gevuld met garnituur van gedroogde ham en kervel	€ 5,00
Soep van pomodori met garnituur van bruschetta en lente ui	€ 5,00

* Voorgerechten worden geserveerd met toast en boter

* Soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Kindermenu's

Tomatensoepje met broodjes en kruidenboter	€ 3,50
Frikandel met frietjes, mayonaise en appelmoes	€ 5,50
Kroket met frietjes, mayonaise en appelmoes	€ 5,50
Spare Ribs met frietjes, mayonaise en appelmoes	€ 6,00
Kipnuggets met frietjes, mayonaise en appelmoes	€ 5,50
Kaassoufle met frietjes, mayonaise en appelmoes	€ 5,50

Heeft u een allergie geef het aan ons door!

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk, tempura van wildzwijn, pompoen crème en vanilleportsaus	€ 22,50
Bourgondische Schnitzel met een garnituur van prei, ui, bacon en champignons	€ 18,50
Zeebaars met bruschetta, avocado crème, aspergepunten en saus van saffraan	€ 20,00
Parelhoen met krokant van boerenkool, zuurkool en calvadossaus	€ 19,00
Bolcourgette met ratatouille, grana padano, avocado crème en tempura van rode ui	€ 15,00
Entrecote en saus van grove pepers met gedroogde pastrami ham en compote van rode ui	€ 22,50
Kabeljauw met risotto van tomaat, gamba's en schuim van limoen	€ 20,00
Gevulde puntpaprika met risotto van basilicum, tomaat en mozzarella	€ 15,00
Huisgemarineerde spareribs met barbecuesaus	€ 19,00
Zalmfilet met stamppotje van rucola, bacon en beurre blanc	€ 20,00
Bladspinazie salade warme geitenkaas, honing, verse groenten, appel en walnoot	€ 16,50

* Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een garnituur van gebakken aardappelen, frites, groente en verse salade

Nagerechten

Trio van hazelnoot bestaande uit espresso met hazelnoot, kletskep en parfait	€ 7,00
Dame Blanche vanilleroomijs met warme chocoladesaus en crème van caramel	€ 6,50
Coupe Hofsteenge, vanilleroomijs, geflambeerde perziken en slagroom	€ 7,00
Sorbet met vers fruit 2 bolletjes sorbetijs, romanoff en slagroom	€ 7,00
"Groller Bokkepoet", met roomijs, caramel crème en chocoladekrul	€ 7,50
Appelbolletje met appelstrudelijs, appelcompote en vanillesaus	€ 7,50

Heeft u een allergie geef het aan ons door!

Café Restaurant Hofsteenge Grolloo
Hoofdstraat 11
9444 PA Grolloo
info@hofsteengegrolloo.nl
0592-501226
www.hofsteengegrolloo.nl