



## ONZE LUNCHKAART


LUNCHEN BIJ DE HOF IS EEN FEESTJE! DE MOGELIJKHEDEN  
ZIJN EINDELOOS, DUS LAAT ONS JOUW WENS(EN) WETEN  
EN WIJ ZORGEN DAT JE ONBEZORGD GENIET VAN ONZE  
GASTVRIJHEID. HEB JE EEN BEPAALDE ALLERGIE OF VOLG JE  
EEN DIEET? LAAT HET ONS WETEN!

LUNCHEN KAN BIJ ONS TUSSEN 11.30 EN 17.00 UUR.

### BROODJES

<b>BOERENBOL MET CARPACCIO VAN HOLLANDS RUND</b> Met romige truffelmayonaise, pijnboompitten en Old Amsterdam.	9
<b>BOERENBOL MET GESMOLTEN BRIE</b> De welbekende warme combi met honing, walnoten en cherrytomaten.	8.5
<b>BOERENBOL MET GEROOKTE ZALM</b> Met rucola, kruidenkaas en zoetzure ui.	9.5
<b>BOERENBOL MET STEAK TARTARE</b> Met parmezaan, een kwarteleitje, picalilly, Amsterdamse ui en rucola.	9.5
<b>BOERENBOL PULLED CHICKEN</b> Met rucola, truffelmayonaise, krokante uitjes en bosui.	9

## CROQUES

- |  |            |
|--|------------|
| <b>CROQUE MONSIEUR</b>   | <b>5.5</b> |
| De welbekende tosti! Getoast brood met ham en kaas.  |            |
| <b>CROQUE MADAME</b>   | <b>6.5</b> |
| Een croque monsieur met een extraatje: een spiegelei!  |            |
| <b>CROQUE VEGGIE</b>  | <b>7</b>   |
| Een warme verwennerij van tomaat, kaas, rode ui, paprika en pesto.                                     |            |
| <b>CROQUE CAESAR</b>   | <b>7</b>   |
| Een rijkgevulde tosti met gegrilde kip, spek, parmezaan en tomaat.                                     |            |

KEUZE UIT WIT OF BRUIN BROOD



### SPECIALS

**DAGVERSE SMOOTHIE 4.5**

Iedere dag serveren wij heerlijke smoothies, gemaakt van vers fruit!

**FLAMMKUCHEN 10.5**

Een krokante bodem met heerlijk gerookte spekjes, crème fraîche, rode ui en rucola.

### SOEPEN

**LICHT GEZOETE TOMATENSOEP 5.5**

Met stukjes 'Kip van de Boer' en preiringetjes.

**HELDERE KIPPENBOUILLON 5.5**

Ambachtelijk getrokken van Veluwe kip met een fijn garnituur.

**WEKELIJKS WISSELENDE SOEP 5.5**

Iedere week weer een heerlijke soep van onze chef!

**ROMIGE KREEFTENSOEP 6.5**

Een zachte soep met rivierkreeftjes en dille.



# DE HOF

RENSWOUDE

## LICHTE LUNCH

<b>CARPACCIO CLASSICO</b> Met Old Amsterdam, romige truffelmayonaise en pijnboompitjes.	10.5
<b>GEROOKTE ZALM &amp; AVOCADO</b> Met een oosterse sesamdressing, wakame salade, rode ui en komkommer.	11.5
<b>GEPELDE GAMBA'S 'DI JOHAN'</b> Het licht pittige en best bewaarde geheim van onze chef Johan. Ook wij zijn er gek op!	11.5
<b>VISPLATEAU</b> Zacht tartaartje van forelfilet, gerookte Noorse zalm, rivierkreeftjes en een garnalenkroketje voor de echte visliefhebber!	14.5



### SALADES

**SALADE GEITENKAAS**  10.5

Met honing, cherrytomaat en walnoot.

**SALADE CAESAR** 10.5

Met gegrilde Veluwe kip, bacon en parmezaan.

**SALADE KNOFLOOKGAMBA'S** 12.5

Met rode ui, citroen en bieslook.

**SALADE GEBAKKEN OSSENHAAS** 13.5

Met 'n oosterse sesam marinade, gebakken uitjes en bosui.

GROTE TREK? BESTEL DAN DE LICHTE  
LUNCH OF SALADE ALS  
MAALTIJDSALADE. MEERPRIJS 3.5

### LUNCHMENU 'DE HOF' 24.5

- KOPJE SOEP NAAR KEUZE
- WARME LUNCHPLATE NAAR KEUZE
- COUPE MET VERS FRUIT,  
VANILLE-IJS EN SLAGROOM OF  
BAVAROISE MET SLAGROOM.

## EIERGERECHTEN

<b>UITSMIJTER</b> Ook weer zo'n klassieker met ham of kaas of spek.	8.5
<b>UITSMIJTER ROSBIEF</b> Met heerlijke malse rosbief.	9.5
<b>UITSMIJTER HAM &amp; GESMOLTEN KAAS</b> Gebakken eieren met boerenham en gesmolten jonge kaas.	9.5
<b>UITSMIJTER GEROOKTE ZALM</b> Lekker genieten van gebakken eieren en heerlijke houtgerookte zalm.	10.5
<b>OMELET</b> Keuze uit: ham, kaas, spek of champignons.	9.5
<b>BOERENOMELET</b> Met champignons, spek, ui, prei, paprika en kaas.	10.5
<b>OMELET GEROOKTE ZALM</b> Met heerlijke houtgerookte zalm.	10.5

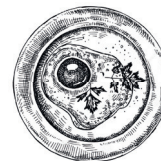
*ONZE EIERGERECHTEN  
WORDEN GESERVEERD MET  
WIT OF BRUIN BROOD.*

### EIEREN VAN DE BUREN

#### VERSE STREEKEIEREN

Onze eieren halen wij het liefst zo vers mogelijk uit de buurt...bij onze buren! Eierboerderij 'De Grenshoeve' voorziet ons van de lekkerste biologische eieren, afkomstig van kippen die de hele dag vrij rond kunnen lopen en het beste voer krijgen.

Zij blij, jij blij...wij blij!





## LUNCHGERECHTEN

<b>TWEE VAN DOBBEN KALFSKROKETTEN</b>		<b>8.25</b>
De befaamde van Dobben kroketten op twee sneetjes wit of bruin brood.		
<b>12-UURTJE 3.0</b>		<b>12.5</b>
Een feestje op tafel! Drie midibroodjes met carpaccio, zalm en een klein rundvleeskroketje en niet te vergeten een klein soepje.		
<b>STOKBROODJE WARM VLEES</b>		<b>11.75</b>
Een knapperig stokbroodje met dingesneden rollade, uien, champignons, gebakken ei en pindasaus. Keuze uit een wit of bruin stokbroodje.		
<b>BLACK ANGUS BURGER</b>		<b>15.5</b>
Een juicy burger met spek, ui, champignons, cheddarkaas en truffelmayonaise.		
<b>SATÉ VAN MALSE KIPPENDIJEN</b>	Een spies	<b>11.75</b>
Met krokante uitjes, atjar, kroepoek en frites.	Twee spiesjes	<b>14.75</b>
<b>BIEFSTUK VAN DE HAAS</b>		<b>19.5</b>
Een mooie malse tournedos in braadjus. Keuze uit wit of bruin brood.		

## WARME LUNCHPLATES

INCLUSIEF FRITES, SLA  
EN VERSE GROENTE

<b>WIENERSCHNITZEL VAN DORPSSLAGER VAN DE VEEN</b>		<b>17.5</b>
Een varkensschnitzel, maar dan op z'n Frans, met gebakken uitjes, spekjes en champignons.		
<b>HARTIG TAARTJE</b>		<b>17.5</b>
Een warm taartje met spinazie, geitenkaas, knapperige rucola en honing.		
<b>VARKENSHAASJE GEGRATINEERD MET BRIE</b>		<b>17.5</b>
Op een spiegel van rode wijnsaus.		
<b>ZALMFILET &amp; HOLLANDSE GARNALEN</b>		<b>18.5</b>
Een mooie moot verse zalm en Hollandse garnalen met een witte wijn/dillesaus.		