

VOORGERECHTEN

Mousse van paling € 13,00

aardappelsalade - komkommer - yoghurt - koolraap

Tartaar van rivierkreeft € 12,00

Granny smith - katsuobushi - citrus - bieslook crème

Gerookte runderlende € 12,00

eendenlever - rozijnen - hazelnoot - cream Sherry mayonaise

Wild salade € 11,00

wildzwijn - rode kool - paddenstoelen - appelstroopdressing

Tabouleh salade € 9,00 

couscous - cranberries - mint - papadum

Pannacotta van biet € 10,00 

groente pickles - rucola - Bastiaan blauw

Brood € 4,50

boter - tapenade

SOEPEN

Romige truffel soep € 7,00 

aardpeer - bloemkool - broodcroutons

Krachtige wildbouillon € 7,50

bleekselderij - wildpoulet - groene kruiden

Velouté van gerookte zalm € 7,00

ras el hanout - crème fraîche - bieslook

bouillon carpaccio salade

caprese garnalen mozzarella

avocado ricotta bruschetta

V O O R
GERECHT

HOOFDGERECHTEN

Schelvisfilet € 19,00

witlof - amandel - Hollandaisesaus

Zeeduivel € 23,00

Chorizo - Romanesco - gepofte rijst

Gegrilde diamanthaas € 21,00

meloesui - wortel - Sherrysaus

Duet van wild € 24,00

knolselderij - kastanje - chocolade rode wijn saus

Kwartel € 20,00

pappardelle - anijschampignons - jus de cèpes

Kalfssukade € 20,00

aardappel - paddenstoelenkroket - eigen jus

Kastanje beignets * € 18,00 ✓

noten - pompoen - morille saus

Groente kroketjes € 18,00 ✓

parelgort - mais - bietenschuim

* Dit recept is aangeleverd door Kristi Goutbeek, auteur van het kookboek 'KOKEN vanuit het HART'
kijk voor meer informatie op haar website => www.kristigoutbeek.nl

Voor de Villagast met de wat kleinere trek, kunnen wij kleinere porties serveren!

Wij informeren u graag over een bijpassende kaartwijn!

entrecôte sukade salade

risotto biefstuk dorade legumes

bavette bisque pommes parisiennes

H O O F D
GERECHT

DESSERTS

Dessert HOFVLIET € 8,00

chocolade - kirsch - amerenakersen

Kaneelbavarois € 8,00

appel - Bastogne - Nobeltje - steranijs

Semifreddo € 9,00

Pastis - dragon - sinaasappel - Napoleon krokant

Kaasplank € 10,50

Hollandse kazen - speltbrood - sinaasappel/whisky marmelade

SPECIALE KOFFIES

Dessert koffie € 5,50

aangeklede koffie/thee

HOFVLIETVILLA koffie € 7,50

met Amelander Nobeltje

Irish coffee € 7,50

met Jameson whisky

Spanish coffee € 7,50

met Licor 43

French coffee € 7,50

met Grand Marnier

IJs chocomousse praline

meringue crème brulée tiramisu

kaasplankje sabayon crumble

N A

GERECHT