

## VOORGERECHTEN

### Gerookte botermakreel € 12,00

venkel - little gem - radijs - limoenmayonaise

### Garnalensalade € 13,00

tomaat - yoghurt - maischips - avocadocrème

### Zworse plaatham € 12,00

watermeloen - fetakaas - Balsamicodressing

### Steak tartaar € 13,00

rode ui - eidooier - kappertjes - truffelmayonaise

### Geitenkaassalade € 11,00

appel - pecannoten - ras el hanout

### Bloemkool pannacotta € 10,00

tomaat - Romanesco - linzencracker - gel van paprika

### Brood € 4,50

4 stuks - gezouten boter - tomaten tapenade

## SOEPEN

### Krachtige kalfsbouillon € 7,50

Pernod - venkel - kalfsgehakt

### Franse uiensoep € 7,00

knoflook - spekjes - kaascrouton

### Velouté van witlof € 7,00

La Trappe blond - amandel - Mascarpone

bouillon carpaccio salade

caprese garnalen mozzarella

avocado ricotta bruschetta

V O O R

GERECHT

## HOOFDGERECHTEN

### Rugfilet van kabeljauw € 22,00

krielaardappel - peterselie - gerookte paling - botersaus

### Gebakken zeebaarsfilet € 20,00

pappardelle - gamba's - rode currysaus

### Gegrilde steak van limousin rund € 22,00

rode kool - aardappel beignets - jus met tonkabonen

### Duet van wolvarken € 20,00

stoofstuk - buikspek - rijst - sugar snaps - steranijsjus

### Stoofpot van gevogelte € 19,00

aardappelmousselline - snijboon - saus van witbier

### Broccoli quiche\* € 19,00 ✓

bladerdeeg - amandelen - rucola - Gorgonzolasaus

### Parelgort € 19,00 ✓

groene asperge - paprika - koningszwam - kruidensaus

\* 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](http://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**

boterkoek - aardbeien - Romanoff - basilicumijs

**Mangotaart € 8,75**

yoghurt - framboos - macaron - witte chocolade ijs

**Kokos fantasie € 8,50**

macroon - ananas - cocktail - kokos roomijs

**Kaasplank € 12,00**

diverse kaassoorten - gildebrood - vijgen confiture

## 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 brûlée tiramisu

kaasplankje sabayon crumble

N A

GERECHT