BIJ DE BORREL

PARMEZAANSE TRUFFEL FRIETJES 9.5
MANDJE FRIET MET TRUFFELMAYONAISE EN PARMEZAANSE KAAS LICHT GEGRATINEERD
PARMESAN-TRÜFFEL-POMMES
POMMES MIT TRÜFFELMAYONNAISE UND GRATINIERTEM PARMESAN

CHORIZO KROKETJES 6
6 CHORIZO KROKETJES VAN CAS SPIJKERS MET JALAPENO RANCH DIPSAUS
CHORIZO-KROKETTEN
6 CHORIZO-KROKETTEN VON CAS SPIJKERS MIT JALAPENO-RANCH-DIP-SAUCE

GEFRITUURDE KAASSTENGELS 7.5
6 GEFRITUURDE KAASSTENGELS VAN JONG BELEGEN SMELTKAAS MET CHIPOTLE SAUS
FRITTIERTE KÄSE-STICKS
6 FRITTIERTE KÄSE-STICKS AUS MILD GEREIFTEM SCHMELZKÄSE MIT CHIPOTLE-SAUCE

BITTERBALLEN 9
10 TWENTSE BITTERBALLEN MET HONING MOSTERDSAUS
BITTERBALLEN
10 TWENTSE BITTERBALLEN MIT HONIG-SENF-SAUCE

SAMOSA'S 6
12 GEFRITUURDE SAMOSA'S MET CHIPOTLE SAUS
SAMOSAS
12 FRITTIERTE SAMOSAS MIT CHIPOTLE-SAUCE

EBI GARNALEN 9
6 GEFRITUURDE LUXE EBI GARNALEN MET CHILISAUS
EBI-GARNELEN
6 FRITTIERTE LUXUS EBI-GARNELEN MIT CHILISAUCE

NACHO'S 15.5
KAASKRUIDIGE TORTILLA CHIPS MET CHEDDAR KAAS, SALSA, GUACAMOLE EN CRÈME FRAÎCHE
NACHOS
MIT KÄSE GEWÜRZTE TORTILLA-CHIPS MIT CHEDDARKÄSE, SALSA, GUACAMOLE UND CRÈME FRAÎCHE

SMOOTHIES

FRAMBOZEN | MANGO 6
HIMBEER | MANGO

MANGO | AARDBEI 6
MANGO | ERDBEERE

ANANAS | MANGO 6
ANANAS | MANGO

BOSBESSEN 6
HEIDELBEEREN

AARDBEI | BANAAN 6
ERDBEERE | BANANE

GREEN VEGGIE 6
SPINAZIE | BROCCOLI | PASTINAAK | APPEL
GREEN VEGGIE
SPINAT | BROKKOLI | PASTINAKEN | APFEL

NACHO HÖLTERHOF 17.5
KAASKRUIDIGE TORTILLA CHIPS MET CHEDDAR KAAS, SALSA, GUACAMOLE, CRÈME FRAÎCHE EN PULLED PORC
NACHO HÖLTERHOF
MIT KÄSE GEWÜRZTE TORTILLA-CHIPS MIT CHEDDARKÄSE, SALSA, GUACAMOLE, CRÈME FRAÎCHE UND PULLED PORK

BORRELMAATJES 9
MIX VAN LUXE BORRELHAPJES, 10 STUKS MET HONING MOSTERDSAUS
SNACKS
MISCHUNG AUS LUXUS-SNACKS, 10 STÜCK, MIT HONIG-SENF-SAUCE

GROENTEN KROKETJES 6
6 GROENTEN KROKETJES VAN CAS SPIJKERS MET HONING MOSTERDSAUS
GEMÜSE-KROKETTEN
6 GEMÜSE-KROKETTEN VON CAS SPIJKERS MIT HONIG-SENF-SAUCE

TOSTI

11.00 TOT 17.00 UUR
MET DESEMBROOD / MIT SAUERTEIGBROT

TOSTI HAM/KAAS 7.5
HAM EN/OF KAAS
TOAST SCHINKEN/KÄSE
SCHINKEN UND/ODER KÄSE

TOSTI PULLED PORK & CHEDDAR 9.5
PULLED PORK, CHEDDARKAAS EN HONING MOSTERDSAUS
TOAST PULLED PORK & CHEDDAR
PULLED PORK, CHEDDARKÄSE UND HONIG-SENF-SAUCE

TOSTI TONIJN 9.5
TONIJNSALADE, RODE UI, CHEDDARKAAS EN CHILISAUS
TOAST THUNFISCH
THUNFISCHSALAT, ROTEN ZWIEBELN, CHEDDARKÄSE UND CHILISAUCE

TOSTI SALAMI 8.5
KAAS, SALAMI, CHORIZO, RODE UI EN CURRYSAUS
TOAST SALAMI
KÄSE, SALAMI, CHORIZO, ROTEN ZWIEBELN UND CURRYSAUCE

FRUIT & ZUIVEL

MELK 3
MILCH

KARNEMELK 3
BUTTERMILCH

YOGHURT JUS D'ORANGE 6
JOGHURT ORANGENSAFT

YOGHURT CRUESLI 5
JOGHURT CRUESLI

IJSKOFFIE DIVERSE SMAKEN (SEIZOEN) 5
EISKAFFEE VERSCHIEDENE GESCHMÄCKE (JAHRESZEIT)

KOFFIE & THEE

KOFFIE	3.2
THEE (DIVERSE SMAKEN)	3
VERSE MUNTTHEE	4.5
VERSE GEMBERTHEE	4.5
VERSE GEMBER/MUNTTHEE	5
CHAI LATTE	5
KURKUMA LATTE	5
MATCH LATTE	5
ESPRESSO	2.6
DUBBELE ESPRESSO	4
CAPPUCCINO	3.5
CAPPUCCINO SOJAMELK	3.5
LATTE MACCHIATO	4.5
LATTE MACCHIATO SOJAMELK	4.5
FLAT WHITE	4
KOFFIE VERKEERD	3.25
DECAFE	3
IRISH KOFFIE	9
SPANISH KOFFIE	9
ITALIAN KOFFIE	9
WARME CHOCOLADEMELK + MET SLAGROOM	4 4.5
HOT CHOCO BAILEYS	8.95
PUMPKIN SPICE	4.95

WATER

PLAT WATER 25CL	2.75
PLAT WATER 75CL	6
BRUISEND WATER 25CL	2.75
BRUISEND WATER 75CL	6

FRISDRANKEN

COCA COLA	3
COCA COLA ZERO	3
FANTA	3
CASSIS	3
SPRITE	3
BITTERLEMON	3.25
TONIC	3.25
RIVELLA	3.5
ICE TEA SPARKLING	3.5
ICE TEA GREEN	3.5
APPELSAP	3
VERSE JUS D'ORANGE	4.75
TOMATENSAP	3.5

BIEREN

VELTINS 0,3L	3.65
VELTINS 0,5L	6.5
VELTINS 0.0%	3.75
VELTINS RADLER 0.0%	4
VELTINS RADLER 2.0 %	4
ERDINGER WEISS 0,3L	4.5
ERDINGER WEISS 0,5L	6.5
ERDINGER WEISS 0.0% 0,5L	6
OTHMAR BLOND	5
OTHMAR TRIPLE	5.75
OTHMAR WEIZEN	5
OTHMAR DUNKEL WEIZEN	5.25
OTHMAR BIER VAN DE MAAND	5.75
BOKBIER	4.5
LIEFMANS	4.5
ROSÉ BIER	4.5

GEDISTILLEERD

DUJARDIN VIEUX	4
JONGE JENEVER	4
OUDE JENEVER	4
BEERENBURGER	4
JAGERMEISTER	4
BACARDI	4.5
VODKA	4.5

APERITIEVEN

GORDON'S GIN	4
GIN HENDRIKS	4.8
GIN BOMBAY	4.8
GIN CRAFTERS	7.8
GIN TONIC	7.5
LIMONCELLO	4.4
PERNOD	4
RICARD	4
CAMPARI	4
MARINI BIANCO	4
PORT RUBY	4
PORT WIT	4
SHERRY MEDIUM	4
SHERRY DRY	4

LIKEUREN

AMARETTO	4.5
TIA MARIA	4.5
BAILEYS IRISH CREAM	4.5
COINTREAU	4.5
LIQUOR 43	4.5
DOM BENEDICTINE	4.5
FRANGELICO	4.5
DRAMBUIE	4.5
SOUTHERN COMFORT	4.5
MALIBU	4.5
SAFARI	4.5
GRAND MARNIER	4.5
COEBERGH BESSEN	4

WIJNEN

	FLES	GLAS
CHARDONNAY	28	5
PINOT GRIGIO	28	5
ZOETE WITTE WIJN	23	5
ROSE		5
GRENACHE ROSE	27	5
ZOETE ROSE		5
GRENACHE ROOD	28	5
NOCHE EN BLANCO RIOJA	26	5
PRIMITIVO ROOD		5
ALCHOHOLVRIJ WIT/ROOD	26	5
PROSECCO	28	5
APEROL		7.5
LIMONCELLO SPRITZ		6.5
HUGO XL		5

WHISKEY & COGNAC

JOHNNY WALKER RED	5
JOHNNY WALKER BLACK	5
JACK DANIELS	5
DIMPLE	6
CHIVAS REGAL	6
JAMESON	5
REMY MARTIN VSOP	6.5

bistro hölterhof



MENUKAART

SPEISEKARTE

LUNCHBROODJES
11.00 TOT 17.00 UUR

BAGEL ZALM & ROOMKAAS 15.5
BAGEL MET KRUIDENROOMKAAS, GEROOKTE ZALMFILET, SPICY AVOCADO CRÈME, MESCLUN EN MINI KOMKOMMERS IN ZOET ZUUR
BAGEL LACHS & FRISCHKÄSE
BAGEL MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE, GERÄUCHERTEM LACHSFILET, WÜRZIGER AVOCADO-CRÈME, MESCLUN UND SÜSS-SAUREN MINIGURKEN

DESEM GEBAKKEN ROLLADE 14
DESEMBROOD GEBAKKEN ROLLADE MET GADO GADO, PINDASAUS, SRIRACHA MAYONAISE EN GEBAKKEN UITJES
SAUERTEIG GEBRATENE ROULADE
SAUERTEIGBROT MIT GEBRATENER ROULADE, GADO-GADO, ERDNUSSSAUCE, SRIRACHA-MAYONNAISE UND RÖSTZWIEBELN

DESEM CRISPY CHICKEN 14
DESEMBROOD MET GEFRITUURDE CHICKENSTRIPS IN SPICY HONEY MARINADE EN EEN SALSA VAN MANGO EN CHILIPEPERS MET MESCLUN EN SPICY AVOCADO CRÈME
SAUERTEIG CRISPY CHICKEN
SAUERTEIGBROT MIT FRITTIERTEN HÄHNCHENSTREIFEN IN WÜRZIGER HONIGMARINADE, MANGO-CHILI-SALSA, MESCLUN UND WÜRZIGER AVOCADO-CRÈME

DESEM KROKET 9
2 PLAKKEN DESEMBROOD MET 2 KROKETTEN EN HONING MOSTERDSAUS
SAUERTEIG KROKETTEN
2 SCHEIBEN SAUERTEIGBROT MIT 2 KROKETTEN UND HONIG-SENF-SAUCE

DESEM TUNA & ZALM 16
DESEMBROOD MET TONIJNSALADE, RODE UI, PICCALILLY MAYONAISE, MESCLUN EN GEROOKTE ZALMFILET.
SAUERTEIG THUNFISCH & LACHS
SAUERTEIGBROT MIT THUNFISCHSALAT, ROTEN ZWIEBELN, PICCALILLY-MAYONNAISE, MESCLUN UND GERÄUCHERTEM LACHSFILET

DESEM BEENHAM 14
DESEMBROOD MET MESCLUN, TWENTS BEENHAM MET HONING MOSTERDSAUS EN GEBAKKEN UITJES
SAUERTEIG SCHINKENBRATEN
SAUERTEIGBROT MIT MESCLUN, TWENTSE GEBACKENEM SCHINKEN MIT HONIG-SENF-SAUCE UND RÖSTZWIEBELN

GROENTEN BAGEL VAN RODE BIET EN ZWARTE PEEN (VEGAN) 13.5
MESCLUN, SPICY GUACAMOLE, GEMARINEERDE L'AMUSES IN GROENE KRUIDEN, ZOET ZURE RODE UI, KIEMEN
GEMÜSEBAGEL MIT ROTER BETE UND SCHWARZER MÖHRE (VEGAN)
MESCLUN, WÜRZIGE GUACAMOLE, MARINIERTE L'AMUSES IN KRÄUTERN, SÜSS-SAURE ROTE ZWIEBELN, KEIMLINGE

DESEM CARPACCIO HÖLTERHOF 14
DESEMBROOD MET CARPACCIO VAN NAGELHOUT EN CHAMPIGNON CRÈME, TRUFFELMAYONAISE, GEROOSTERDE PITTENMIX, PARMEZAANSE KAAS EN MESCLUN
SAUERTEIG CARPACCIO HÖLTERHOF
SAUERTEIGBROT MIT CARPACCIO VOM NAGELHOLZ UND CHAMPIGNONCRÈME, TRÜFFELMAYONNAISE, GERÖSTETER KERNEMIX, PARMESAN UND MESCLUN

DESEM BRIE 13
DESEMBROOD MET GEGRATINEERDE BRIE, WALNOTEN, CHILI/HONINGSAUS EN MESCLUN
SAUERTEIG BRIE
SAUERTEIGBROT MIT GRATINIERTEM BRIE, WALNÜSSEN, CHILI-HONIG-SAUCE UND MESCLUN

DESEM PULLED PORC 14
DESEMBROOD MET 9 UUR LANGZAAM GEGAARDE PULLED PORC, IN KETJAP KARAMEL LAK, MESCLUN, ZOET ZURE RODE UI, SRIRACHA EN KNOFLOOK MAYONAISE
SAUERTEIG PULLED PORK
SAUERTEIGBROT MIT 9 STUNDEN LANGSAM GEGARTEM PULLED PORK IN KETJAP-KARAMELLGLASUR, MESCLUN, SÜSS-SAUREN ROTEN ZWIEBELN, SRIRACHA UND KNOBLAUCHMAYONNAISE

UITSMIJTERS
11.00 TOT 17.00 UUR

UITSMIJTER HAM/KAAS 12
DESEMBROOD MET 3 EIEREN, HAM EN/OF KAAS
SPIEGELEI SCHINKEN/KÄSE
SAUERTEIGBROT MIT 3 EIERN, SCHINKEN UND/ODER KÄSE

UITSMIJTER CARPACCIO HÖLTERHOF 16.5
DESEMBROOD MET 3 EIEREN, CARPACCIO, TRUFFELMAYONAISE
SPIEGELEI CARPACCIO HÖLTERHOF
SAUERTEIGBROT MIT 3 EIERN, CARPACCIO, TRÜFFELMAYONNAISE

UITSMIJTER HAM, KAAS & SPEK 13.5
DESEMBROOD MET 3 EIEREN, HAM, KAAS & SPEK
SPIEGELEI SCHINKEN, KÄSE & SPECK
SAUERTEIGBROT MIT 3 EIERN, SCHINKEN, KÄSE & SPECK

UITSMIJTER GEROOKTE ZALMFILET 16.5
DESEMBROOD MET 3 EIEREN, OUDE KAAS EN GEROOKTE ZALMFILET
SPIEGELEI GERÄUCHERTES LACHSFILET
SAUERTEIGBROT MIT 3 EIERN, ALTEM KÄSE UND GERÄUCHERTEM LACHSFILET

SALADES
VANAF 11.00 UUR
MESCLUN SALADE MET DRESSING EN GARNITUREN RAUWKOST
MESCLUN MIT DRESSING UND KRAUTSALAT-GEMÜSEGARNITUR

SALADE AVOCADO 17.5
AVOCADO, HONING, ASPERGES EN PREI CROUTONS
AVOCADO-SALAT
AVOCADO, HONIG, SPARGEL UND LAUCHCROUTONS

SALADE GEBAKKEN KIPPENDIJ 19.5
GEBAKKEN KIPPENDIJ, GEBAKKEN KATENSPEK EN PREI CROUTONS, PICCALILLY MAYONAISE
SALAT GEBRATENE HÄHNCHENSCHENKEL
GEBRATENE HÄHNCHENSCHENKEL, GEBRATENER KATENSCHINKEN, LAUCHCROUTONS, PICCALILLY-MAYONNAISE

SALADE TONIJN & ZALM 21.5
TONIJNSALADE, GEROOKTE ZALMFILET, PICCALILLY MAYONAISE
SALAT THUNFISCH & LACHS
THUNFISCHSALAT, GERÄUCHERTES LACHSFILET, PICCALILLY-MAYONNAISE

SALADE GEITENKAAS 18.5
GEGRATINEERDE GEITENKAAS MET RATATOUILLE, HONING EN WALNOTEN
ZIEGENKÄSE-SALAT
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT RATATOUILLE, HONIG UND WALNÜSSEN

VOORGERECHTEN
VANAF 11.00 UUR

PLANKJE BROOD 9
KROKANT GEBAKKEN GEWELDENAER BROOD, MET GEBAKKEN BOURSIN IN EEN SESAM/CHILIVLOKKEN PANKO BESLAG
BROTPLATTE
KNUSPRIG GEBACKENES GEWELDENAER-BROT MIT GEBACKENEM BOURSIN IN SESAM-/CHILIFLOCKEN-PANKO

WASABI BIEFSTUKPUNTJES 14
BIEFSTUKPUNTJES IN WASABI KETJAP LAK MET SESAM EN LICHT GEBAKKEN GARLIC NAANBROOD
WASABI-RINDERSTREIFEN
RINDERSTREIFEN IN WASABI-KETJAP-GLASUR MIT SESAM UND LEICHT GEBACKENEM GARLIC-NAANBROT

CAMEMBERT & WALNOTEN 12.5
PANNETJE GESMOLTEN CAMEMBERT MET HONING, WALNOTEN EN BRAMEN, GESERVEERD MET DIPBROOD
CAMEMBERT & WALNÜSSE
PFÄNNCHEN MIT GESCHMOLZENEM CAMEMBERT, HONIG, WALNÜSSEN UND BROMBEEREN, SERVIERT MIT DIPBROT

GAMBA PILI PILI 10
POTJE BLACK TIGER GARNALEN IN CHIMICHURRI OLIE EN KNAPPERIG DIPBROOD
GAMBA PILI PILI
EIN GLAS BLACK TIGER-GARNELEN IN CHIMICHURRI-ÖL UND KNUSPRIGES DIP-BROT

HOOFDGERECHTEN
VANAF 16.00 UUR, MET HUISGEMAAKTE GARNITUUR

RUMPSTEAK & GARNALEN 31
200 GRAM CANADESE RUMPSTEAK MET IN SCHAAL GEBAKKEN GARNALEN, ASPERGES EN RODE PORT JUS DE VEAU VAN KALFSWERVELS
RUMPSTEAK & GARNELEN
200 GRAMM KANADISCHES RUMPSTEAK MIT GEBRATENEN GARNELEN, SPARGEL UND ROTEM PORTJUS DE VEAU

ZEEBAARS & VELOUTÉ 24
2 GEBAKKEN ZEEBAARSFILETS MET HAZELNOOT SPRUITJES, ASPERGES EN EEN RODE PAPRIKA VELOUTÉ
WOLFSBARSCH & VELOUTÉ
2 GEBRATENE WOLFSBARSCHFILETS MIT HASELNUSS-ROSENKOHL, SPARGEL UND ROTER PAPRIKA-VELOUTÉ

BLOEMKOOL STEAK (VEGAN) 22
STEAK VAN BLOEMKOOL MET VADOUVAN, EN EEN CURRY VAN SPRUITJES EN SPINAZIE
BLUMENKOHLSTEAK (VEGAN)
BLUMENKOHLSTEAK MIT VADOUVAN UND CURRY AUS ROSENKOHL UND SPINAT

WAGYU BURGER 24
200 GRAM RUNDERBURGER, MET GEFRITUURDE BOERENKOOL, PULLED PORC EN SPICY KOOLSALADE
WAGYU-BURGER
200 GRAMM RINDFLEISCHBURGER MIT FRITTIERTEM GRÜNKOHL, PULLED PORK UND WÜRZIGEM KRAUTSALAT

MOSTERDSOEP 9
ROMIGE FRANSE MOSTERDSOEP MET SPEK EN UI
SENFSUPPE
CREMIGE FRANZÖSISCHE SENFSUPPE MIT SPECK UND ZWIEBELN

OSSENSTAART SOEP 9
GEBONDEN OSSENSTAARTSOEP MET LANGZAAM GEGAARDE OSSENSTAART EN OSSENWANG, MET KROKANTJES VAN PREI CROUTONS
OCHSENSCHWANZSUPPE
GEBUNDENE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT LANGSAM GEGARTEM OCHSENSCHWANZ UND -BACKE, MIT LAUCHCROUTONS

CARPACCIO HÖLTERHOF 14
CARPACCIO VAN DE LENDE MET NAGELHOUT EN CHAMPIGNON CRÈME, GESERVEERD MET PARMEZAAN, TRUFFELMAYONAISE, PITTENMIX EN MESCLUN
CARPACCIO HÖLTERHOF
LENDEN-CARPACCIO MIT NAGELHOUT UND CHAMPIGNONCRÈME, SERVIERT MIT PARMESAN, TRÜFFELMAYONNAISE, KERNEMIX UND MESCLUN

HEIRLOOM CARPACCIO 18
CARPACCIO VAN HEIRLOOM TOMATEN, MET BUFFEL MOZZARELLA, GEROOSTERDE PITTEN, BALSAMICO EN RUCOLA
HEIRLOOM CARPACCIO
CARPACCIO VON HEIRLOOM-TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA, GERÖSTETEN KERNEN, BALSAMICO UND RUCOLA

SCHNITZEL 18.5
300 GRAM VARKENSSCHNITZEL, GESERVEERD MET:
-GEBAKKEN BRIE, WALNOTEN EN CHILI/HONING, OF
-STROGANOFF VAN PAPRIKA EN RODE UI, OF
-CHAMPIGNON ROOMSAUS MET EEN VLEUGJE CITROEN
SCHNITZEL
300 GRAMM SCHWEINESCHNITZEL SERVIERT MIT:
-GEBACKENEM BRIE, WALNÜSSEN UND CHILI-HONIG, ODER
-STROGANOFF AUS PAPRIKA UND ROTEN ZWIEBELN, ODER
-CHAMPIGNONRAHMSAUCE UND ZITRONENNOTE

RIB-EYE 38
300 GRAM GRASGEVOERDE VAARS RUNDER RIB-EYE, MET TRUFFELMOUSSELINE, GROENE ASPERGES EN RODE PORT JUS DE VEAU
RIB-EYE
300 GRAMM GRASGEFÜTTERTES RIB-EYE MIT TRÜFFELMOUSSELINE, GRÜNEM SPARGEL UND ROTEM PORTJUS DE VEAU

SPARERIBS HÖLTERHOF 22
HUISGEMAAKTE SPARERIBS AFGELAKT IN KETJAP KARAMEL LAK, MET GEFRITUURDE MAÏSKOLVEN
SPARERIBS HÖLTERHOF
HAUSGEMACHTE SPARERIBS IN KETJAP-KARAMELLGLASUR MIT FRITTIERTEN MAISKOLBEN

SHORT-RIBS 28
9 UUR LANG GEGAARDE RUNDER SHORT-RIBS MET TRUFFELMOUSSELINE EN RODE PORT JUS DE VEAU
SHORT-RIBS
9 STUNDEN GEGARTE RINDER-SHORT-RIBS MIT TRÜFFELMOUSSELINE UND ROTEM PORTJUS DE VEAU

KIPSATÉ GADO GADO 22
300 GRAM GEMARINEERDE KIPSATÉ VAN KIPPENDIJEN, MET PINDASAUS VAN GADO GADO, SAJOER BOONTJES, ATJAR EN KROEPOEK
HÄHNCHENSATÉ GADO GADO
300 GRAMM MARINIERTE HÄHNCHENSATÉ MIT GADO-GADO-ERDNUSSSAUCE, SAJOERBOHNEN, ATJAR UND KRUPUK

ZALMFILET & ORZO 24
250 GRAM ZALMFILET IN CHIMICHURRI MARINADE, MET ORZO GEGAARD IN BOUILLON EN ROOM, GEVULD MET BROCCOLI, BIMI'S, ASPERGES, WORTEL, RODE UI EN AFGEBONDEN MET PARMEZAANSE KAAS
LACHSFILET & ORZO
250 G LACHSFILET IN CHIMICHURRI-MARINADE MIT ORZO IN BRÜHE UND SAHNE, GEFÜLLT MIT GEMÜSE UND PARMESAN

SUPPLEMENT

EXTRA FRIET/POMMES	3.5	EXTRA SAUS/SOSSE	0.5
EXTRA SALADE/SALAT	3.5		

NAGERECHTEN
VANAF 11.00 UUR

HÖLTERHOF BLANCHE 9
3 BOLLEN VANILLE IJS, GEKARAMELISEERDE PERZIK EN WARME KARAMELSAUS
HÖLTERHOF BLANCHE
3 KUGELN VANILLEEIS, KARAMELLISIERTER PFIRSICH UND WARME KARAMELLSAUCE

SAN BASTIEN CHEESECAKE 7.5
ONZE GEBAKKEN CHEESECAKE. NIKS AAN DOEN. CHEESECAKE, MOUSSE, FRUIT, GENIET
SAN BASTIEN CHEESECAKE
UNSER GEBACKENER CHEESECAKE. EINFACH GENIESSEN

APPELGEBAK HÖLTERHOF 6.5
APPELGEBAK MET KARAMELSAUS, WITTE CHOCOLADE CRUMBLE, GESUIKERDE NOTEN CRUMBLE, VANILLE IJS, SLAGROOM EN ROOD FRUIT
APFELKUCHEN HÖLTERHOF
APFELKUCHEN MIT KARAMELLSAUCE, WEISSER SCHOKOLADENCRUMBLE, KANDIERTEN NÜSSEN, VANILLEEIS, SAHNE UND ROTEN FRÜCHTEN

APFELSTRUDEL 9
HUISGEMAAKTE APFELSTRUDEL, MET VANILLESAUS, SLAGROOM EN KANEELIJS
APFELSTRUDEL
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE, SAHNE UND ZIMTEIS

DAME BLANCHE 9
3 BOLLEN VANILLE IJS, SLAGROOM, ROOD FRUIT EN WARME CHOCOLADESAUS
DAME BLANCHE
3 KUGELN VANILLEEIS, SAHNE, ROTE FRÜCHTE UND WARME SCHOKOLADENSAUCE

ROMANOV 9
ROMANOV SLAGROOM MET VERSE AARDBEIEN EN COULIS
ROMANOV
ROMANOV-SAHNE MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND FRUCHTCOULIS

KAASPLATEAU 11
PLANKJE MET 5 SOORTEN KAAS, TALEGGIO, REYPENAER, MUNSTER, BLUE STILTON, ÉPOISSES, GESERVEERD MET BRIOCHE EN RODE PORT
KÄSEPLATTE
PLATTE MIT 5 KÄSESORTEN, TALEGGIO, REYPENAER, MUNSTER, BLUE STILTON, ÉPOISSES, SERVIERT MIT BRIOCHE UND ROTEM PORTWEIN