

SMAAKMAKERS

DINER VAN 17.00 - 22.00

Tapasbrood V Met diverse smeersels	5.50
Olijven selectie V Mix van 3 soorten olijven	4.50
Kaasballen V Lente ui, sriracha mayonaise (6 stuks)	7.50
Italiaanse truffelham 80 gram vers gesneden, cornichons	9.50
Kaas proeverij V 3 verschillende kaassoorten, kletzenbrood, 3 compotes	10.50
Gamba's 6 stuks, in tempura, chilisaus	9.50
Edamame V Pittig, knoflook	5.50
Yakitori saté 6 stuks, sesamzaad, lente ui	8.50
Zoete aardappelfriet V Truffelmayonaise + parmezaanse kaas	4.75 1.00
Beef skewer Gegrilde spies, Spaanse peper, sesam, bosui	12.50
Krokante kip 6 stuks, sesam, bosui, Oosterse saus	8.50
Crunchy sushi 5 stuks, zalm, wakame, gember, wasabi, soja	12.50
Ribfingers 180 gram, sesam, bosui, krokante uitjes, Oosterse marinade	12.50
Dumplings V 6 stuks, tofu, Kimchi, Oosterse saus	7.50
Kibbeling Remouladesaus	12.50
Calamares Citroen, aioli	8.50
Pekingeend 3 stuks, flensjes, komkommer, prei, hoisin	12.50
Nacho's V Bechamelsaus, Spaanse peper, rode ui, spek, guacamole, crème fraîche + krokante kip	8.50 3.50
Bitterballen 6 of 12 stuks mosterd	4.75 9.25
Bittergarnituur mix 12, 18 of 24 stuks, chili, mosterd, mayonaise	9.25 13.75 17.75
Kaasstengels V 6 stuks, chilisaus	5.50

TAPASPLANKEN

Tapasplank 't Hoofd Kaasballen, yakitori saté, krokante kip, ribfingers, Italiaanse truffelham, gamba, tempura, tapasbrood met smeersels	15 p.p.
High-sea Gerookte zalm, Hollandse garnalen, gamba tempura, calamares, kibbeling, tapasbrood met smeersels	19.50 p.p.

VOORGERECHTEN

KOUDE	
Rundercarpaccio Bieslook, parmezaan, sjalot, truffelmayonaise Wijntip: Mezzacorona Terre del Noce Merlot	12.50
Carpaccio van biet V Granny smith, bieslook, radijs, wasabi Wijntip: Carmelle Sauvignon Blanc	11
Zalm Sashimi Ponzu vinaigrette, sesam, wasabi-mayonaise Wijntip: Carmelle Sauvignon Blanc	14

WARM	
Huisgemaakte loempia van brie Walnoot, honing, aceto-balsamico Wijntip: Domaine de Vedilhan Viognier Serica	11 V
Kaasfondue V Focaccia, groentes, rauwkost Wijntip: Mezzacorona Castel Firmian Pinot Grigio	10.50
Gamba piri piri Spaanse peper, focaccia, knoflookolie Wijntip: Mezzacorona Castel Firmian Pinot Grigio	9.50

Tomatensoep V Crostini, crème fraîche, bieslook Wijntip: Estandon Gris des Seigneurs Rosé	6.50
Uiensoep V Crouton, gegratineerde kaas Wijntip: Domaine de Vedilhan Viognier Serica	6.50

SALADES	
Geitenkaas uit de oven V k/g Walnoot, olijven, rode ui, tomaat, komkommer, biet, honing, aceto-balsamico Wijntip: Preciso Blush Rosato	9.50 12.50
Caesarsalade Kip, croutons, parmezaan, ansjovis, Romeinse sla, gekookt ei, caesardressing Wijntip: Domaine de Vedilhan Viognier Serica	k/g 9.75 13.50
Salade 't Hoofd Groene asperge, gamba's, tomaat, Italiaanse truffelham, truffelmayonaise, aceto-balsamico Wijntip: Mezzacorona Castel Firmian Pinot Grigio	k/g 10 14

HOOFDGERECHTEN

VLEES	
Ossenhaas Seizoensgroenten, pepersaus of stroganoffsaus * Wijntip: Ycaro Carménère Reserva	26.00
Bavette Paddenstoelen, gepofte tomaat, bearnaisesaus * Wijntip: Kaiken Ultra Malbec	23.50
Surf & Turf Ossenhaaspuntjes, noodles, 3 gamba's, Oosterse saus Wijntip: Ycaro Carménère Reserva	23.50
Eendenborst Uiencompote, saus van madeira* Wijntip: Manon Tempranillo	22.50
Burger 't Hoofd 100% Black Angus, sla, tomaat, bacon, cheddar, uiencompote, piccalilly saus* Wijntip: Kaiken Ultra Malbec	18.50
Kipsaté Atjar, zoetzure komkommer, uitjes, emping, seroendeng, satésaus * Wijntip: Biertje!	18.50

VIS	
Tong In roomboter gebakken, groene asperges, citroen* Wijntip: Domaine de Vedilhan Viognier Serica	23.50
Zalm Groene asperges, saus van biet* Wijntip: Estandon Gris des Seigneurs Rosé	22
Zeebaars Pompoen, saus van groene curry* Wijntip: Domaine de Vedilhan Viognier Serica	22
Pasta Gamba's Spaanse peper, rucola, knoflookolie, pesto Wijntip: Mezzacorona Castel Firmian Pinot Grigio	18.50
Fish&Chips Remouladesaus* Wijntip: Marcel Martin Chardonnay	18.50

NOCH VIS NOCH VLEES	
Vega Burger V Sla, tomaat, augurk, uiencompote, kaas, piccalilly* Wijntip: Manon Tempranillo	18.50
Rode bieten risotto V Rode bieten, gerookte amandelen, geitenkaas Wijntip: Mezzacorona Terre del Noce Merlot	16
Risotto 't Hoofd V Paddenstoelen truffel Wijntip: Ycaro Carménère Reserva	16

*Al onze gerechten met een * worden geserveerd met één ronde 'normale friet' met mayonaise.*

In het teken van duurzaamheid serveren wij standaard geen salade bij de hoofdgerechten. Liever wel salade gewenst? Geef dit aan bij uw gastheer of gastvrouw.