

HOOGHOUDT



WAT LEKKERS ERBIJ



BROOD

Mandje stokbrood 4,50
dippers: kruidenboter, aioli, hummus, tonijnsalade of rucolapesto + 0,50

Stoet op de plank 10,00
Diverse broodsoorten geserveerd met tonijnsalade, rucolapesto, hummus & kruidenboter, voor 2 personen

BORRELPLANK

Gemengde borrelplank 18,50
Chorizo, gedroogde ham, belegen kaas, spiesjes mozzarella en cherrytomaat, gerookte amandelen, olijven, tortillachips met guacamole, bitterballen en garnalenkroketjes

NACHO'S

Onze beroemde nachos / + gemarineerde kip en guacamole 11,00 / 13,70
Tortillachips met crème fraîche, salsa, paprika, chilisaus & gesmolten kaas

IN DE OLIE

Bitterballen met Groninger mosterd 6 / 10 st. 6,00 / 9,00

Vegan bitterballen met Groninger mosterd 6 / 10 st. 7,00 / 10,50

Falafelballetjes met aioli 6 / 10 st. 6,00 / 9,00

Calamares met aioli portie 7,50

Garnalenkroketjes met kerriemayonaise 6 / 10 st. 6,60 / 9,90

Kaastengels met chilisaus 6 / 10 st. 6,60 / 9,90

Vlammetjes met chilisaus 6 / 10 st. 6,00 / 9,00

Krokante kipfingers met BBQ-saus en kerriemayo portie 7,00

Bittergarnituur 16 / 24 st. 15,50 / 22,50

Bitterballen, kaastengels, garnalenkroketjes & vlammetjes

Bittergarnituur vegetarisch 12 st. 12,00

Bitterballen, kaastengels, falafelballetjes & vlammetjes

Parmesan fries 7,00

Zoete aardappelfriet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Loaded fries 8,50

met pulled beef, gesmolten kaas, jalapenos en srirachamayonaise

DINER

Vraag een van onze medewerkers naar de uitgebreide dinerkaart of scan hier de QR code voor de invulling van het 3-gangen menu voor € 30,00 p.p.



HOOGHOUDT



DRANKENKAART



KOFFIE & LEKKERS

Koffie 2,80 | 4,50

Espresso 2,80 | 4,50

Cappuccino 3,70

Latte macchiato 4,20

IJskoffie 5,00

Dutch coffee 7,00

Groninger variant op Irish coffee met Bruine Jenever

Thee 2,80

losse thee in diverse smaken

Muntthee met honing 3,70

Gemberthee met sinaasappel & honing 3,70

Warme chocolademelk 3,70

Warme chocolademelk met Baileys 7,20

Huisgemaakt gebak

Appeltaart 3,80

Pure chocoladebrownie 3,80

New York Cheesecake **GLUTENVRIJ** 3,80

Slagroom 1,00

FRISDRANKEN & WATERS

Coca Cola (regular, zero) 3,00

Fanta (orange, cassis) 3,00

Sprite 3,00

Schweppes (tonic, bitter lemon, ginger ale) 3,70

Fuze Tea (sparkling, green tea) 3,00

Rivella 3,70

Chaudfontaine (plat, bruisend) 2,50 | 5,00

Hooghoudt siropen (plat, bruisend) 2,50 | 3,00

keuze uit: aardbei, bosvruchten, citroen,

grenadine, reine claudie, valencia

SAPPEN

Verse jus d'orange 3,70 | 5,00

Appelsap 3,70

Appelaere troebel | Perelaere troebel 4,50

TAPBIEREN

		KLEIN	GROOT
Brand	5,0%	3,80	7,00
Paulaner Hefeweizen	5,5%	5,00	7,50
Hooghoudt Weizen (0,5l)	5,0%		6,20
Texels Blond	5,0%	5,50	
Brand "Krachtig Blond"	7,8%	5,50	
Brouwerij 't IJ "IJwit"	6,5%	5,50	7,20
Brouwerij 't IJ "Zatte"	8,0%	5,80	7,60
Bax "Kon Minder"	5,1%	5,50	8,50
Two Chefs "Bon Chef"	5,0%	5,50	8,50

WIJNEN PER GLAS

	GLAS	FLES
Torcanto, Verdejo	4,50	22,50
Le Dropt, Sauvignon Blanc	4,80	24,00
Gregoris, Pinot Grigio	5,00	25,00
Les Gres, Chardonnay	5,00	25,00
Weinwurm, Grüner Veltliner	5,50	27,50
Le Dropt, Merlot	4,50	22,50
Agriverde, Montepulciano	5,00	25,00
Flassac, Cabernet/Syrah	5,00	25,00
'Pago Malarina', Tempranillo	6,00	30,00
Principato Pinot Grigio, Rosé	4,50	22,50
d'Arciac Brut, Cava	6,00	32,50
Sonnenherbst, Zoet wit	4,50	22,50

BLOND

Delirium Tremens	8,5%	5,60
Duvel	8,5%	5,40
La Trappe Blond	6,5%	5,00
Maallust De Weldoener	6,5%	5,80
Scheldebrouwerij Lamme Goedzak	7,0%	5,50

BRUIN

La Trappe Dubbel	7,0%	5,20
Maallust Mooie Madam	6,5%	6,00
Westmalle Dubbel	7,0%	5,20

TRIPLE

Bax Abbey Rave	8,7%	5,80
La Trappe Tripel	8,0%	5,60
Tripel Karmeliet	8,4%	6,20
Westmalle Tripel	9,5%	5,80
Scheldebrouwerij Hopruiter	8,0%	5,80

WIT & WEIZEN

Brand Weizen	5,1%	5,00
Van Moll Langharig Tuig	5,5%	6,20

QUADRUPEL

Delirium Nocturnum	8,5%	6,00
La Trappe Quadrupel	10,0%	6,20

INDIA PALE ALE (IPA)

Bax Abel's Ale, blik	7,8%	6,00
Brewdog Elvis Juice, blik	6,5%	5,80
De Molen Vuur & Vlam	6,2%	5,80
Two Chefs Funky Falcon	5,2%	5,60

STOUT & PORTER

Baxbier Koud Vuur, blik	6,3%	5,50
De Molen Hel & Verdoemenis	10,0%	6,50

Naast onze normale bierkaart, hebben wij ook nog een lijst met "naast de kaart" bieren met o.a. grote flessen, kelderbieren, specials & huidige wisseltaps. Scan de QR code om te zien wat er momenteel allemaal voor moois op je ligt te wachten.



SOUR&GEUZE

Boon Oude Geuze	7,0%	5,40
Rodenbach Classic	5,2%	4,80

FRUITBIER

Liefmans Fruitesse	3,8%	5,20
Lindemans Kriek	3,2%	5,00
Wieninger Radler Beugel	2,2%	4,80

SPRITZ&BUBBELS

Aperol Spritz	8,50
met Cava, bruisend water en sinaasappel	
Hooghoudt Citroen Spritz	7,50
met Cava, bruisend water en limoen	
Cava Brut, d'Arciac	6,00 32,50
Champagne, Delot Blanc de Noirs Brut	60,00
Champagne, Piper Heidsieck Brut	80,00

WIT PER FLES

Mosbacher, Riesling Trocken, Duitsland	32,50
Vasse Felix, Chardonnay, Australië	35,00
Pouilly Fume, Sauv. Blanc, Frankrijk	37,50

ROOD PER FLES

Passo del Sud, Appassimento, Italië	28,50
Lorca, Fantasia Malbec, Argentinië	30,00
Wairau River, Pinot Noir, Nieuw Zeeland	35,00
Dom. Peyrelongue, St Emilion, Frankrijk	37,50

PORT, SHERRY, VERMOUTH

Kopke Port, Tawny of white	4,00
Martini, Bianco of Rosso	4,00
Sherry Pedro Ximenez	5,50

DISTILLATEN

Chateau Montifaud VSOP	6,50
Remy Martin VSOP	6,50
Bacardi	4,00
Bacardi 8 años	5,00
Jack Daniels	5,00
Johnnie Walker red label	4,50
Jameson Irish whiskey	4,50
Laphroaig Scotch whisky 10 yo	8,00
Talisker Scotch whisky 10 yo	7,00
Glenfiddich Scotch whisky 12 yo	6,00
Oban Scotch whisky 14 yo	8,50

HARD SELTZER/ICED TEA

Bozu Peach & Hibiscus	5,20
met sinaasappel en ijs	
Bozu Lemon & Ginger	5,20
met limoen en ijs	
Stelz Mango	5,20
met sinaasappel en ijs	
Stelz Raspberry	5,20
met munt en ijs	

HOOGHOUDT IN DE MIX

Dirty Genever (Perfect Serve)	8,50
Bruine Jenever, Ginger ale, limoen	
Raw Pink Grapefruit	8,50
Raw Genever, Pink grapefruit soda, citroen	
Rocket Man	8,50
Premium Jenever, Bitter lemon, limoen	
Zero Zero Twist	8,00
0,0% Jenever, Indian tonic, grapefruit	
Hooghoudt Mule	8,50
Hooghoudt Vodka, Ginger beer, limoen, munt	
Hooghoudt Collins	8,50
Raw Genever, bruiswater, citroen, suikersiroop	

COCKTAILS

Amaretto Sour	9,50
Amaretto, citroen, suikersiroop	
Espresso Martini	11,00
Vodka, espresso, koffielikeur, suikersiroop	
Classic Daiquiri	11,00
Witte rum, limoen, suikersiroop	
Frozen Strawberry Daiquiri	10,00
Slushed daiquiri met aardbeiersiroop	
Pornstar Martini	12,00
Vodka, Passoa, citroen, passievruchtsiroop	
Weizen Biercocktail	9,50
Jenever, citroen, Hoppy Weizen, suikersiroop	

GIN&TONIC

Tanqueray Gin	8,50
met Indian tonic en limoen	
Hendrick's Gin	10,50
met Elderflower tonic, komkommer	
Bobby's Gin	11,50
met Elderflower tonic, sinaasappel en kruidnagel	

ALLES VAN HOOGHOUDT

STREEKLIKEUREN

De recepturen van de likeuren van Hooghoudt bestaan al sinds 1888. Likeur heeft een lager alcoholpercentage dan jenever en is zoeter. Voor de verschillende smaken worden extracten van fruitschillen en aroma's van kruiden en specerijen gebruikt.

Fladderak, citroen & kaneel	3,50
Hagel & Donder, steranijs	3,50
Heidelikeur, heidehoning	3,50
Grunneger Café, koffie & cacao	3,50
Wadwater, vanille & abrikoos	3,50
Wilhelmus, sinaasappel	3,50

KRUIDENBITTERS

Drie verschillende kruidenbitters, door veel experimenteren tot stand gekomen, met maar liefst 53, 74 en 77 verschillende soorten kruiden.

Beerenburg	3,00
Kalmoes beerenburg	3,00
Zachtbitter	3,00

JENEVERS

Waarschijnlijk het meest bekend en zeker het meest verkochte deel van het assortiment van Distilleerderij Hooghoudt. Van de bekende klassiekers als jonge en oude jenever en bessenjenever tot aan de jongste varianten raw jenever en sweet spiced jenever, allemaal met evenveel liefde en zorg bedacht en gestookt.

Bessenjenever	3,00
Jonge dubbele graanjenever	3,00
Korenwijn	3,50
Oude jenever	3,00
Premium jonge jenever	3,50
Raw jenever	5,00
Sweet spiced jenever	3,50

SPECIALS

Na 1 jaar op vat mag jenever al gelagerd worden genoemd, maar bij Hooghoudt nemen ze er liever minimaal 3 jaar de tijd voor. Pas dan worden de intense, diepe smaken bereikt die bijzonder genoeg worden geacht om op de markt te brengen

Aged jenever 6 years	6,00
Bourbon cask aged jenever 3 years	4,00
Oloroso cask aged jenever 3 years	4,00
Peated cask aged jenever 3 years	4,00
Aged jenever 24 years, single cask (0,2cl)	8,00

OVERIGE DISTILLATEN

Citroenbrandewijn	3,00
Al 100 jaar lang in het assortiment. Vroeger op basis van gebrande wijn, nu met zuivere alcohol	
Vieux	3,00
Op eikenhout gelagerd druivendistillaat	
Vodka	3,50
Zuiver distillaat op basis van Hollands graan	

HOOGHOUT

BORREL & DINER



BORRELPLANK

Gemengde borrelplank* 18,50
Chorizo, gedroogde ham, belegen kaas, spiesjes mozzarella en cherrytomaat, gerookte amandelen, olijven, tortillachips met guacamole, bitterballen en garnalenkroketjes

IN DE OLIE

Bitterballen met Groninger mosterd	6/10 st.	6,00/9,00
Vegan bitterballen met Groninger mosterd	6/10 st.	7,00/10,50
Falafelballetjes met aioli	6/10 st.	6,00/9,00
Calamares met aioli	portie	7,50
Garnalenkroketjes met kerriemayonaise	6/10 st.	6,60/9,90
Kaastengels met chilisaus	6/10 st.	6,60/9,90
Vlammetjes met chilisaus	6/10 st.	6,00/9,00
Bittergarnituur Bitterbal, kaastengel, garnalenkroketje en vlammetje	16/24 st.	15,50/22,50
Bittergarnituur vegan Bitterbal, kaastengel, falafelballetje & vlammetje	12 st.	12,00

OM TE DELEN

Lekker bij de borrel met een goed glas wijn of één van onze vele bieren. Maar ook gezellig (samen) als voorgerecht

Onze beroemde nacho's Tortillachips uit de oven met crème fraîche, salsa, paprika, chilisaus en gesmolten kaas + gemarineerde kip		11,00 + 2,70
Taco's met pulled beef little gem sla, augurk en BBQ saus		7,00
Camembert in waldkornbol uit de oven met komkommer- en paprikastengels en sriracha mayonaise		7,50
Zalm Kleine pofaardappel met kruidenroomkaas en gerookte zalmsnippers		7,80
Huisgemaakte hummus VEGAN met paprika, wortel & komkommerstengels en meergranebrood		6,20
Quesadilla & guacamole met tomaat, kaas, paprika, ui & chiliflakes + gemarineerde kip		6,50 + 2,00
Bruschetta's van focacciabrood met pesto en tomaat		6,20
Sardines Sardientjes uit blik van Ortiz met brioche en citroenmayonaise		9,50
Sparerib fingers & aioli onze beroemde gemarineerde ribbetjes		7,80
Pizzette geitenkaas Elzasser pizza met geitenkaas, pijnboom- pitjes, zontomaatjes, rode ui & rucola + Serranoham		9,50 + 2,00
Pizzette zalm Elzasser pizza met gerookte zalm, geitenkaas, rode ui & rucola		10,50
Kip & dip Krokante kipfingers met BBQ-saus & kerriemayo		7,00
Carpaccio Op vers gerookte bruschetta's met zontomaat, truffelmayonaise, pijnboompitten & Parmezaan		9,50
Club tosti Onze beroemde zeslaagse tosti, in vieren gesneden met kerriemayo en een handje tortillachips met guacamole		11,50

HOOFDGERECHTEN

Omdat wij liever niets weggooien, serveren wij onze hoofdgerechten standaard zonder garnituren.

Truffelsteak Diamanthaas met truffeljus, aardappelgratin en gerookte voorjaarsgroente		23,50
Fish & chips Dagverse kabeljauw, a la minute gepaneerd in broodkruim, met remouladesaus & dikke frieten		18,50
Zalm Gebakken zalmfilet met zee kraalboter, gerookte voorjaarsgroente en pofaardappel		21,50
Kalkoen Spies van kalkoenfilet met kruidige pilavrijst en een rijkgevlude stroganoffsaus		19,50
Seizoenssalade VEGAN Kruidige couscoussalade met tomaat, paprika en kikkererwt geserveerd met pappadam en hummus		16,00
Geitenkaasfondue met honing en thijm geserveerd met brood en groentestengels		16,50
Runderburger met rode uienrelish, little gem, & tomaat + katenspek + cheddar + gebakken ei		15,50 + 1,50 + 1,00 + 2,50
Vegan burger met rode uienrelish, little gem, tomaat & augurk + cheddar + vegan cheddar		15,50 + 1,00 + 1,50

Sate babi Gemarineerde varkenshaasspies, Oosterse satésaus, seroendeng, cassave, atjar & ketjap	200g/300g	16,00/19,00
Spareribs Onze beroemde gemarineerde varkensribbetjes, geserveerd met aioli & chilisaus	400g/600g	17,00/20,00
Club salad met lauwwarme kip, spekjes, pijnboom- pitjes zontomaat, rode ui en Parmezaan & stokbrood		16,00
Shakshuka Arabisch tomatenstoofpotje met gepocheerde eieren geserveerd met gerookt brood		14,50
Falafel VEGAN In Libanees platbrood met tomatensalsa, couscous en humus		15,50
3 gangen menu Wij serveren naast de a la carte kaart ook een vast 3 gangen menu. Scan de QR code voor de invulling.		30,00



VOOR ERBIJ

Dikke frieten met Blandermayonaise		3,20 4,50
Parmesan fries zoete aardappelfriet, Parmezaan, truffelmayonaise		7,00
Loaded fries met pulled beef, kaas, jalapeno's & srirachamayonaise		8,50
Frisse koolsalade met wortel, augurk en paprika		4,00

DESSERTS

Cheesecake GLUTENVRIJ New York cheesecake met rood fruit compote		7,50
Panna cotta VEGAN MOGELIJK Mango panna cotta met kokos hangop en crunch van noten en zuidvruchten		7,50
Dame blanche GLUTENVRIJ Vanilleroomijs, warme chocoladesaus & slagroom		6,50