



HOOGMOED
HOUDT.

WITTE WIJNEN PER GLAS

Torcanto Verdejo Spanje, Castilla y Leon	4,50	22,50
Le Dropt Sauvignon blanc Frankrijk, Sud-Ouest	4,80	24,00
Gregoris Pinot grigio Italië, Veneto	5,00	25,00
Les Gres Chardonnay Frankrijk, Languedoc	5,00	25,00
Weinwurm Grüner Veltliner Oostenrijk, Niederösterreich	5,50	27,50

RODE WIJNEN PER GLAS

Le Dropt Merlot Frankrijk, Sud-Ouest	4,50	22,50
Agriverde Montepulciano d'Abruzzo Italië, Abruzzo	5,00	25,00
Haut Flassac Cabernet, Syrah Frankrijk, Languedoc	5,00	25,00
Rioja 'Pago Malarina' Tempranillo Spanje, Rioja Alta	6,00	30,00

BUBBELS

d'Arciac Cava Brut Spanje, Cava	6,00	32,50
---	------	-------

WITTE WIJNEN PER FLES

Georg Mosbacher Riesling trocken Duitsland, Pfalz	32,50
Vasse Felix Chardonnay Australië, Margaret River	37,50
Bernard Jeannot 'Pouilly Fume' Sauvignon blanc Frankrijk, Loire	42,50

RODE WIJNEN PER FLES

Passo Del Sud Appassimento Italië, Puglia	28,50
Lorca Fantasia Malbec Argentinië, Mendoza	30,00
Wairau River Pinot Noir Nieuw Zeeland, Marlborough	35,00
Dom. de Peyrelongue St. Emilion Grand Cru Frankrijk, Bordeaux	40,00

Delot Blanc de Noirs 'Reserve' Brut Frankrijk, Champagne	60,00
--	-------

Piper Heidsieck Brut Frankrijk, Champagne	90,00
---	-------

Welkom bij Grand Café HOOGHOUDT

Op de volgende pagina's vindt u onze met zorg samengestelde kaart.

Naast de à la carte kaart serveren wij ook een **vast 3-gangen menu voor 32,50 euro p.p.***

Mosterdsoep met Groninger mosterd, spekjes en bosui

of

Tomatensoep met room & basilicum

In bier gestoofde lamsvlees geserveerd met maispolenta en courgette in tempura

of

Zalmfilet uit de oven op gnocchi met tomatenbasilicumsaus, spinazie en tomatomaat

Pure chocoladebrownie met rood fruitcompôte

of

Koffie of thee met een glaasje van Hooghoudt naar keuze

* aanpassingen niet mogelijk

— grand café —
HOOGHOUDT

BROOD

Mandje stokbrood | 5,00 per dipper + 0,50

keuze uit: kruidenboter, aioli, tonijnsalade, hummus of rucolapesto

Stoet op de plank | 10,00 (voor 2 personen)

Diverse broodsoorten geserveerd met kruidenboter, tonijnsalade hummus en rucolapesto

VOOR JE ZELF OF OM TE DELEN

Onderstaande gerechten kunnen als voorgerecht worden besteld maar zijn ook perfect om gezellig samen een paar te delen. Je kunt er zelfs een gehele maaltijd van maken.

Onze beroemde nacho's | 11,00 | **met gemarineerde kip en guacamole** | 14,50

Tortillachips uit de oven met crème fraîche, tomatensalsa, paprika, chilisaus en gesmolten kaas

Taco's met pulled beef | 7,50

op little gem sla met bbq-saus en augurk

Gamba's | 8,50

geserveerd in piri piri olie met brood

Huisgemaakte hummus (vegan) | 6,50

met paprika, wortel en komkommerstengels en meergranenbrood

Quesadilla & guacamole | 6,50 **met gemarineerde kip** | 8,50

met tomaat, kaas, bosui en chiliflakes

Bruschetta's (vegan mogelijk) | 6,50

van focacciabrood met rucolapesto en tomaat

Sardines | 9,50

Sardientjes uit blik van Ortiz met briochebroodje en citroenmayonaise

Sparerib fingers & aioli | 8,00

onze beroemde gemarineerde ribbetjes

Pizzette geitenkaas | 9,50 **met Serranoham** | 11,50

Elzasser pizza met geitenkaas, pijnboompitjes, zontomaatjes, rode ui en rucola

Pizzette zalm | 10,50

Elzasser pizza met gerookte zalm, geitenkaas, rode ui en rucola

Kip & dip | 7,80

Krokante kipfingers met bbq-saus en kerriemayonaise

Carpaccio | 9,50

op vers geroosterde bruschetta's met zontomaat, truffelmayonaise, pijnboompitten & Parmezaan

SOEPEN

Mosterdsoep | 7,00

De echte Groninger mosterdsoep, volgens traditioneel recept, met grove Marne mosterd, spekjes & bosui

Tomatensoep (vegan mogelijk) | 7,00

Huisgemaakte tomatensoep met room en basilicum

Omdat wij liever niets weggooien, serveren wij de meeste hoofdgerechten standaard zonder garnituren. Je vindt onze bijgerechten hieronder.

VLEES

Truffelsteak | 23,50

Gegrilde diamanthaas met truffeljus, La Ratte aardappel en groenteratouille

Lamsstoof | 19,90

In bier gestoofd lamsvlees geserveerd met maispolenta en courgette in tempura

Cheeseburger | 15,50

op een licht geroosterde bun met gebakken spek, cheddar, little gem & relish van tomaat, augurk en ui

Sate babi | 2 spies à 100gr. 15,50 | 3 spies à 100gr. 18,50

Gemarineerde varkenshaas met Oosterse satésaus, seroendeng, cassavechips, atjar & ketjapsiroop

Spareribs | 400gr. 16,50 | 600gr. 19,00

Onze beroemde gemarineerde varkensribbetjes, geserveerd met aioli & chilisaus

BIERTJE ERBIJ?

Westmalle Dubbel

Maallust Dubbel

De Molen Vuur&Vlam

De Molen Hamer & Sikkel

Bax Koud Vuur

WIJNTJE ERBIJ?

Tempranillo

Montepulciano

Merlot

Montepulciano

Montepulciano

VOOR ERBIJ

Dikke frites met Brandermayonaise | klein 3,50 | groot 5,00

Zoete aardappelfrites met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise | 7,00

Loaded fries met pulled beef, gesmolten kaas, jalapeno en srirachamayonaise | 9,50

Frisse salade met komkommer, tomaat, olijf en mozzarella | 4,50

— grand café —

HOOGHOUDT

VIS

Zalm | 21,50

Zalmfilet uit de oven op gnocchi met tomatenbasilicumsaus, spinazie en tomaten

Fish & chips | 18,50

Dagverse kabeljauw, à la minute gepaneerd in broodkruim, met remouladesaus & dikke frieten

VEGETARISCH/VEGAN

Geitenkaasfondue | 16,50

met honing en thijm, geserveerd met brood en groentestengels

Kimchiburger (vegan) | 15,50

op een lichtgeroosterde bun met little gem, atjar, tauge en srirachamayonaise

Burrata | 16,50

Gnocchi met tomatenbasilicumsaus, pijnboompitjes, tomaten en burrata

Falafel (vegan) | 15,50

In naanbrood geserveerde falafelburgertjes met little gem, tomatenrelish, aioli en hummus

SALADES

Club salad | 16,00

Maaltijdsalade met lauwwarme kip, spekjes, pijnboompitjes, zontomaatjes, rode ui & Parmezaanse kaas geserveerd met broodstengels

Seizoenssalade | 16,50

Groene salade met gegrilde courgette, blauwe kaas, paprika, walnoten, gedroogde vijgen en honingmosterddressing met broodstengels

VOOR ERBIJ

Dikke frites met Brandermayonaise | klein 3,50 | groot 5,00

Zoete aardappelfrites met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise | 7,00

Loaded fries met pulled beef, gesmolten kaas, jalapeno en srirachamayonaise | 9,50

Frisse salade met komkommer, tomaat, olijf en mozzarella | 4,50

BIERTJE ERBIJ?

Brand Weizen

Duvel

Eeuwige Jeugd Lellebel

Brewdog Elvis Juice

Fourchette Tripel

Eeuwige Jeugd
Tripel Weizen

La Trappe Blond

Bax Abbey Rave

WIJNTJE ERBIJ?

Chardonnay

Chardonnay

Sauvignon Blanc

Rosé

Grüner Veltliner

Rosé

Pinot Grigio

Cabernet Syrah

DESSERT

Brownie | 7,50

Pure chocolade brownie met een compôte van rood fruit

Crème brulee | 7,50

met steranijs en notencrumble

Dame blanche (glutenvrij) | 6,50

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus & slagroom

Koffie & Hooghoudt | 6,50

Koffie of thee met een glaasje van Hooghoudt naar keuze***

Dutch coffee | 7,50

Groninger variant van Irish Coffee met Hooghoudt Bruine Jenever

Espresso Martini | 11,00

After dinner cocktail met Vodka, espresso, koffielikeur en suikersiroop

KRUIDENBITTERS

Bruine Jenever

Jenever met kandij en specerijen

Beerenburg

Stevige beerenburg

Kalmoes beerenburg

Zachte beerenburg met kalmoeswortel

Zachtbitter

Lichtzoete kruidenbitter met heidehoning

STREEKLIKEUREN

Citroenbrandewijn

Citroenlikeur uit grootmoeders tijd

Groninger Fladderak

Streeklikeur van kaneel en citrus

Grunneger Café

Hopjeslikeur met een vleugje cacao

Hagel & Donder

Groningse likeur van steranijs

Heidelikeur

Drentse honing-kruidenlikeur

Wadwater

Waddenlikeur met abrikoos en vanille

*** Voor aanpassingen met buitenlandse likeuren en digestieven rekenen wij een passend supplement

— grand café —

HOOGHOUDT