



**HOOG**

**MOED.**

## WITTE WIJNEN PER GLAS

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

## RODE WIJNEN PER GLAS

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

## BUBBELS

<b>d'Arciac Cava Brut</b> Spanje, Cava	6,00	32,50
<b>Raposeira Rosé Bruto Método Tradicional</b> Portugal, Espumante	40,00	

## WITTE WIJNEN PER FLES

<b>Georg Mosbacher</b>   Riesling trocken Duitsland, Pfalz	32,50
<b>Vasse Felix</b>   Chardonnay Australië, Margaret River	35,00
<b>Bernard Jeannot 'Pouilly Fume'</b>   Sauvignon blanc Frankrijk, Loire	37,50

## RODE WIJNEN PER FLES

<b>Passo Del Sud</b>   Appassimento Italië, Puglia	28,50
<b>Lorca</b>   Fantasia Malbec Argentinië, Mendoza	30,00
<b>Wairau River</b>   Pinot Noir Nieuw Zeeland, Marlborough	35,00
<b>Dom. de Peyrelongue</b>   St. Emilion Grand Cru Frankrijk, Bordeaux	37,50

<b>Delot Blanc de Noirs 'Reserve' Brut</b> Frankrijk, Champagne	60,00
<b>Piper Heidsieck Brut</b> Frankrijk, Champagne	80,00

# 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 30 euro p.p.\***

**Mosterdsoep met Groninger mosterd, spekjes en bosui**

of

**Tomatensoep met room & basilicum**

**Parelhoensuprème met linzenjus geserveerd met La Ratte aardappel en appel**

of

**Zalmfilet uit de oven op tomatenorzo met venkelsalade**

**Pure chocoladebrownie met rood fruitcompôte**

of

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

\* aanpassingen niet mogelijk

## **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** | 13,70

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

**Taco's met pulled beef** | 7,00

op little gem sla met bbq-saus en augurk

**Gamba's** | 8,00

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** | 7,50

Krokante kipfingers met bbq-saus en kerriemayonaise

**Carpaccio** | 9,50

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

## SOEPEN

### **Mosterdsoep** | 6,80

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

### **Tomatensoep (vegan mogelijk)** | 6,80

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, aardappelgratin en bloemkool en geroosterde pompoen

### **Parelhoen** | 19,50

Parelhoensuprème met linzenjus geserveerd met La Ratte aardappel en appel

### **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. 16,00 | 3 spies à 100gr. 19,00

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

### **Spareribs** | 400gr. 17,00 | 600gr. 19,50

Onze beroemde gemarineerde varkensribbetjes, geserveerd met aioli & chilisaus

## VOOR ERBIJ

**Dikke frites met Brandermayonaise** | klein 3,20 | groot 4,50

**Zoete aardappelfrites met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise** | 7,00

**Loaded fries met pulled beef, gesmolten kaas, jalapeno en srirachamayonaise** | 8,50

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

## BIERTJE ERBIJ?

Westmalle Dubbel

Maallust Tripel

De Molen Vuur&Vlam

De Molen Hamer & Sikkel

Bax Koud Vuur

## WIJNTJE ERBIJ?

Tempranillo

Merlot

Merlot

Montepulciano

Montepulciano

— grand café —

# HOOGHOUTD

## VIS

**Zalm** | 21,50

Zalmfilet uit de oven op tomatenorzo met venkelsalade

**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

**Cheeseburger (vegan)** | 15,50

Groenteburger van wortel en pompoen op little gem met cheddar, spek en relish van tomaat, augurk en ui

**Portobello** | 16,50

met blauwe kaas uit de oven, geserveerd met tomatenorzo en geroosterde pompoen

**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 geroosterde pompoen, blauwe kaas, paprika, walnoten, gedroogde vijgen en honingmosterddressing met broodstengels

## VOOR ERBIJ

**Dikke frites met Brandermayonaise** | klein 3,20 | groot 4,50

**Zoete aardappelfrites met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise** | 7,00

**Loaded fries met pulled beef, gesmolten kaas, jalapeno en srirachamayonaise** | 8,50

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

## BIERTJE ERBIJ?

Brand Weizen

Duvel

Van Moll Langharig Tuig Sauvignon Blanc

Brewdog Elvis Juice Merlot

La Trappe Quadrupel Montepulciano

Van Moll Langharig Tuig Rosé

La Trappe Blond Pinot Grigio

Bax Abbey Rave Cabernet Syrah

## WIJNTJE ERBIJ?

Chardonnay

Chardonnay

## 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** | 6,00

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

### **Dutch coffee** | 7,00

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