



WITTE WIJNEN PER GLAS

Torcanto Verdejo Spanje, Castilla y Leon	4,20	21,00
Le Dropt Sauvignon blanc Frankrijk, Sud-Ouest	4,50	22,50
Gregoris Pinot grigio Italië, Veneto	4,50	22,50
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	4,20	21,00
Agriverde Montepulciano d'Abruzzo Italië, Abruzzo	4,50	22,50
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	5,00	26,50
Raposeira Rosé Bruto Método Tradicional Portugal, Espumante	40,00	

WITTE WIJNEN PER FLES

Georg Mosbacher Riesling trocken Duitsland, Pfalz	32,50
Louis Chèze Marsanne Frankrijk, Rhône	35,00
Bernard Jeannot 'Pouilly Fume' Sauvignon blanc Frankrijk, Loire	37,50

RODE WIJNEN PER FLES

Passo Del Sud Appassimento Italië, Puglia	27,50
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	37,50

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

Gekonfijte eendenbout met jus van rode port en zilverui, zoete aardappelpuree & gerookte spitskool

of

Snoekbaarsfilet met amandelboter en een stampotje van zoete aardappel en spinazie

New York cheesecake met rood fruitcompôte

of

Koffie of thee met een glaasje van Hooghoudt naar keuze

* aanpassingen niet mogelijk

BROOD

Mandje stokbrood | 4,50 per dipper + 0,50

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

Stoet op de plank | 9,50 (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 | 9,90 | **met gemarineerde kip** | 12,50

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

Taco's met pulled beef | 6,50

op little gem sla met bbq-saus en augurk

Gamba's | 8,50

geserveerd in piri piri olie met brood

Camembert | 7,50

in een waldkorfbol uit de oven met komkommer- en paprikastengels en sriracha mayonaise

Huisgemaakte hummus (vegan) | 6,00

met Libanees platbrood, paprika, wortel & komkommer

Quesadilla & guacamole | 6,00 **met gemarineerde kip** | 8,00

met tomaat, kaas, bosui en chiliflakes

Bruschetta's (vegan mogelijk) | 6,00

van focacciabrood met rucolapesto en tomaat

Sparerib fingers & aioli | 7,00

onze beroemde gemarineerde ribbetjes

Pizzette geitenkaas | 9,00 **met Serranoham** | 11,00

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

Pizzette zalm | 9,50

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

Kip & dip | 6,00

Krokante kipkluijjes met bbq-saus en kerriemayonaise

Zoete aardappelfrietjes (vegan mogelijk) | 5,00

met truffelmayonaise of vegan mayonaise

Carpaccio | 9,00

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

SOEPEN

Mosterdsoep | 6,50

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

Tomatensoep (vegan mogelijk) | 6,50

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

Diamanthaas | 23,50

Gegrilde diamanthaas met jus van donker bier, gestoofde groene kool, gekarameliseerde appel & aardappelgratin

Eend | 22,00

Gekonfijte eendenbout met saus van rode port en zilverui geserveerd met zoete aardappelpuree en gerookte spitskool

Runderburger | 16,50

met rode uienrelish, little gem, tomaat en katenspek

Sate babi | 2 spies à 100gr. 16,00 | 3 spies à 100gr. 19,00

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

Spareribs | 500gr. 17,50 | 750gr. 21,00

Onze beroemde gemarineerde varkensribbetjes, geserveerd met aioli & chilisaus

VOOR ERBIJ

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

Zoete aardappelfrites met truffelmayonaise | 5,00

Frisse koolsalade met wortel, augurk en paprika | 4,00

BIERTJE ERBIJ?

Maallust Dubbel

Westmalle Dubbel

De Molen Vuur&Vlam

De Molen Hamer&Sikkel

Bax Koud Vuur

WIJNTJE ERBIJ?

Tempranillo

Cabernet Syrah

Merlot

Montepulciano

Montepulciano

— grand café —

HOOGHOUTD

VIS

Snoekbaarsfilet | 21,00
met amandelboter en stampotje
van zoete aardappel & spinazie

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

Vegan burger | 15,50
met rode uienrelish, little gem, tomaat en augurk

Shakshuka | 14,50
Arabisch tomatenstoofpotje met gepocheerde eieren
geserveerd met geroosterd brood

Falafel (vegan) | 15,50
In Libanees platbrood geserveerde falafelburgertjes met
tomatensalsa, couscous en hummus

SALADES

Club salad | 15,00
Maaltijdsalade met lauwwarme kip, spekjes,
pijnboompitjes, zontomaatjes, rode ui & Parmezaanse kaas
geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Seizoenssalade (vegan) | 15,00
Salade van kruidencouscous gevuld met tomaat,
paprika en kikkererwt met pappadum en hummus

VOOR ERBIJ

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

Zoete aardappelfrites met truffelmayonaise | 5,00

Frisse koolsalade met wortel, augurk en paprika | 4,00

BIERTJE ERBIJ?

Maallust Tripel

Duvel

Van Moll Langharig Tuig Sauvignon Blanc

Brewdog Elvis Juice Pinot Grigio

Bax Abbey Rave Montepulciano

Van Moll Langharig Tuig Rosé

La Trappe Blond Pinot Grigio

Rodenbach Grüner Veltliner

WIJNTJE ERBIJ?

Chardonnay

Chardonnay

DESSERT

Cheesecake (glutenvrij) | 7,00

New York cheesecake met een compôte van rood fruit

Tarte tatin (vegan mogelijk) | 7,50

omgekeerd appeltaartje uit de oven met gezoete hangop

Dame blanche (glutenvrij) | 6,50

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus & slagroom

Dutch coffee | 7,00

Groninger variant van Irish Coffee met Hooghoudt Bruine Jenever***

Koffie & Hooghoudt | 6,00

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

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