



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Keuken doorlopend van 12h00 tot 17h00 op ma. di. en do.

Op vrijdag en zaterdag van 12h00 tot 21h30

Lunchmenu

(Geniet van onze lunchmenu van 12h00 tot 14h30)

VG + HG

€32

VG + HG + DESSERT

Tiramisu l'Originale of Dame Blanche

€39



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Kaart

Iets zoet...

Artisnaal gebak (volgens aanbod van het moment)

Brusselse Wafel met suiker

€8,00

Supplement slagroom

€2,00

Supplement vanille-ijs

€3,50

Huisbereide pannenkoek met verse Hoevemelk (2st.)

Met suiker

€8,00

Met warme krieken, vanilleijs en slagroom

€15,00



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Voor bij 'den apero'

Oesters (vanaf 2st.)	€4/stuk
'Daniel Sorlut' Perles Blanches Marennes	
Sardienen Millésimées	€14
Bruschetta – Compôte van San Marzano	
Bordje Parmigiano Reggiano 36m (80g)	€14
Parmigiano Reggiano – Honing - Chutney - Olijfolie	



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Bites

Goujonettes van Schelvis (200g) €16

Huisbereide tartaar – Anchoiade – Limoen

Artisanale Oostendse Garnaalkroketjes. (2st.) €23,50

Noordzeegarnalen – Nantua – Frissee

Artisanale Kaaskroketjes (2st.) €18,50

Grana Padano 24 maanden – Cresson - Balsamico

Supplement salade €3

Frietjes €4

Brood & boter €3



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Niet zomaar salades...

The Original Ceaser Salad	€24
Romeinse sla – Hoevekip - Gepocheerd ei – Dressing (anchovis) – Grana Padano 24m	
Toast Cannibal	€21
Artisanaal brood – Handgesneden Tartaar van Havian Blanc Blue – Zileruitjes – Augurk – Kapper – Sjalot – Cresson-slaatje	
Carpaccio van Runds	€19
Extra Vierge – Grana Padano 24m – Pijnboompit – Groentechips – Emulsie gerookte speck – Balsamico Superiore – Fijne kruiden	
Handgesneden tartaar Vlaamse klassieker	€27
Handg. Havian Blanc Blue – Augurk – Sjalot – Kapper – Mosterdzaad – Ei – Frissee	
Handgesneden tartaar op Italiaanse wijze	€32
Handg. Piemontese – Extra vierge – Groffe peper – Zwarte Truffel –Parmiggiano Reggiano 32m	
Salade Huis van Hoof	€23
Toast – Salade – Omelet – Gerookte Zalm Organische Kweek – Haringkuit – Garnalen	



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Van de stoof...

Zeetong	€44
Pommes Chateaux – Huisbereide tartaarsaus	
Ossehaas (Filet Pur) in de pan gebakken	€35
Handgesneden frietjes - Peperroom, Champignon of Bearnaise	
• Supplement Rossini €13	
Terrine van Ganzenlever en Zomertruffel (10gr)	
Vol-au-Vent Van Hoof	€28
Hoevekip 'Poulet Noire' – Mousseline – Garnaaftjes – Handgesneden frietjes	



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Jonge fijnproevers.

Vol-au-Vent klassiek	€16
Hoevekip 'Poulet Noire' – Handgesneden frietjes	
Handgesneden tartaar Vlaamse klassieker	€18
Handg. Havian Blanc Blue – Augurk – Sjalot – Kapper – Mosterdzaad – Ei – Frissee	



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Nagerechten

Dame Blanche	€14
<i>Artisanale Vanilleijs met Madagascar vanille – Callebaut Origins chocoladesaus</i>	
Coupe Colonel	€12
<i>Ciroenorbet van Siciliaanse citroenen – Vodka</i>	
Ice-pearls	€21
<i>Artisanale ijspralines bestaande uit 6 verschillende parfums</i>	
Artisanale Tiramisu	€14
<i>Mascarponecreme – Pistokeddos Savoirdi – Koffie – Marsala</i>	



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Fine Dining Menu

3-gangen

€59

Starten met; Perles Blanches Oesters 3 p.p. + €9

VG

Handgesneden tartaar van kalf, façon tonnato

HG

Zeebaars lijngevangen

Fregola Sarda -salsa verde-datterini-tomaat confit-courgette

D

Café glacé of coupe colonel



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

À la carte

Bent u met meer dan 6 personen? Dan vragen wij U om onze suggestiemenu te nemen.

Gerechten worden niet gedeeld.

Heeft u allergieën? Laat het ons weten.

Bites

Oesters (vanaf 2st.)	€4/stuk
'Daniel Sorlut' Perles Blanches Marennes	
Bordje Parmigiano Reggiano 24m (8og)	€14
Parmigiano Reggiano – Honing - Chutney – Olijfolie	
Goujonettes van Schelvis (20og.)	€16
Huisbereide tartaar – Anchoiade – Limoen	



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Voorgerechten

Carpaccio van Runds	€19
Extra Vierge – Grana Padano 24m – Pijnboompit – Groentechips – Emulsie gerookte speck – Balsamico Superiore – Fijne kruiden	
Artisanale 'Oostendse garnalen' garnaalkroketjes. (2st.)	€23,50
Noordzeegarnalen – Nantua – Frissee	
Handgesneden tartaar van kalv	€18,50
Façon tonmato	



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Hoofdgerechten

Zeetong Pommes Chateaux Confit – Huisbereide tartaarsaus	€44
Zeebaars lijngevangen Fregola sarda-sals verde-datterini-tomaat confit-courgetette	€32
Handgesneden tartaar Vlaamse klassieker Handg. Havian Blanc Blue – Augurk – Sjalot – Kapper – Mosterdzaad – Ei – Frissee	€25
Handgesneden tartaar op Italiaanse wijze Handg. Piemontese – Extra vierge – Groffe peper – Zwarte Truffel – Parmigiano Reggiano 32m	€32
Ossehaas (Filet Pur) in de pan gebakken Handgesneden frietjes - Peperroom, Champignon of Bearnaise	€35
• Supplement Rossini €13 Terrine van Ganzenlever en Zomertruffel (10gr)	
Vol-au-Vent Van Hoof Hoevekip 'Poulet Noire' – Mousseline – Garnaaltjes – Handgesneden frietjes	€28

Vraag onze champagne en wijnkaart voor een uitgebreide selectie per glas of fles.



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Nagerechten

Dame Blanche	€14
Artisanaal Vanilleijs met Madagascar vanille – Callebaut Origins chocoladesaus	
Slagroom supplement	€1
Coupe Colonel	€14
Ciroenorbet van Siciliaanse citroenen – Absolut Vodka	
Artisnale Tiramisu	€12
Mascarponecreme – Pistokeddos Savoirdi – Koffie – Marsala	
Café glacé	€13
Ice Pearls	€21
6 soorten ijspralines	



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Wijnen - Onze selectie

Fraktique 6,5/35,00

Grenache blanc/sauvignon

Rood Grenache/syrah

Rose Grenache gris

Aperitieven

Kirr 8,5

Kirr Royal 10,00

Pineau de Charente 7,00

Martini wit/rood 7,00

Porto Ramos Pinto wit/rood 7,00

Campari 8,00

Ricard 7,00

Sherry Dry 7,00

Gin van de dag 13,00

Bubbels - Onze selectie

Cava 9,00/45

Champagne 14,00/70,00

Digestief

Amaretto Disaronno 7,50

Whisky Single Malt Carolus 9,50

Baileys 7,50

Limoncello 7,50

Cognac 7,50

Aperitief van de dag 12,00



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Frisdranken

Huisgemaakte ijsthee	5,10
Munt en citroen , Perzik en aardbei, Passievrucht	
Iced latte	5,00
Plat of bruis water	2,60/5,00
Coca Cola / Coca Cola zero	3,20
Fanta Orange	3,20
Schweppes Tonic	3,20
Looza appelsap	3,20
Ice tea Lipton	3,50
Vers fruitsap	7,00

Bieren op fles "Het Anker"

Maneblusser	4,80
Carolus Classic	5,20
Carolus Triple	5,20
Carolus Hopsinjoor	5,20
Carolus Ambrio	5,20
Boscoli zoete kriek	5,20
Carolus Whisky Infused	6,50
Duvel	4,80
Maes Pils	4,00



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Koffie en Melkdranken

Mokka	3,50
Mokka Macchiato	4,20
Dubbele Mokka	4,20
Koffie	3,80
Decafeïne	3,80
Latte Macchiato	4,80
Cappuccino	4,80
Keuze: gestoomde mel of slagroom	
Flat White	
Warme chocolademelk; melk,puur of wit	5,20
Supplement slagroom	1,00

Speciale koffie

Creamy latte	6,00
Speculoos latte	6,00
Latte d'or	6,00
Vanille latte	6,00

Verse Thee

Earl Gray	3,80
Sencha Kimono	3,80
Braambessen	3,80
Chocolade sinaasappel	3,80
Vanille	3,80
Chai met kaneel	3,80
Gember met citroen	3,80
Kannetje Thee (per persoon)	7,00

Sterke koffie

Italiaanse koffie	12,00
Baileys koffie	12,00
Diplomaat	12,00
Mechelse koffie	14,00



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —