

HJ's Proeverij 49,50

Voor de mensen die niet kunnen kiezen, kiezen de koks!

De proeverij is een driegangen diner waarin een selectie wordt gemaakt van de gerechten die op de kaart staan.

Kindermenu 3-gangen 15,00 tot 12 jaar

Voorgerecht

Tomatensoepje òf ham met meloen

Hoofdgerecht

Frietjes met snacks: kipnugget, mini-frikandel, kaassoufflé en bitterbal met appelmoes en mayonaise òf

Frietjes met vissticks, mayonaise en appelmoes òf

Pannenkoekje naturel of poedersuiker of stroop

Nagerecht

Bolletje vanilleroomijs met slagroom in een beker voor mee naar huis

Soepen

HJ's Tomatensoep 8,25
Gevulde tomatensoep, soepballetjes

Goulashsoep 8,25
Rijkelijk gevulde goulashsoep, rundvlees, paprika, aardappel, tomaat

Soep van de dag 8,25
Onze collega's leggen graag uit wat er vandaag geserveerd wordt

Salades

Wild salade 14,25
Rilette van eend, huisgemaakte wildpaté, wildzwijnsham, kastanjemousse, oesterzwammen in tempurabeslag

Salade vis 14,25
In knoflook gebakken gamba's, verschillende soorten citrusfruit, yoghurt krokant, ravigotesaus

Vega salade 13,50
Avocado bitterballen, gepofte pompoen, gelei van pompoen, kruim van pistachenoten, gepocheerd ei

Al onze soepen en salades worden geserveerd met brood en een huisgemaakt botertje.

Voorgerechten

Carpaccio	15,00
Runderhaas, pestodressing, pijnboompitten, Grana Padano. Geserveerd met brood en huisgemaakte boter.	
Drieluik	14,75
Huisgemaakte wildkroket met brioche brood en truffelmayonaise, krokante dumpling van paddenstoelen en edamame bonen, tartaar van tonijn met sesamololie en wasabi noten	
Wildpaté	14,25
Huisgemaakte wildpaté, gegrild brioche brood, vossenbessencompote	
Duo van eend	14,50
Zacht gegaarde eendenborst, rilette van eend, sinaasappelvinaigrette, kruim van topinamboer	
Makreel	14,50
Gerookte makreelfilet gemarineerd in tomaten en sambal, frisse komkommer, toast, tomatensalsa	
Surf en turf	14,50
Huisgemaakte steak tartaar met zacht gegaarde eidooier, gemarineerde rivierkreeftstaartjes, gamba's in tempura beslag	
Peer	13,25
Lauwwarm gepocheerde peer, gorgonzola, geroosterde walnoten, zoet-zure salade, Parmezaanse-kaaskrokant	

Champignons Dordogne 13,25
Gemarineerde champignons in bierbeslag, knoflooksaus

HJ's Klassiekers

HJ's Beefburger	25,00
Gegrilde sesambol, augurk, tomaat, spek, cheddar, ui en barbecuesaus	
Toppings	
- Gorgonzola	+ 1,00
- Nacho's & jalapeños	+ 1,50
- Pulled pork	+ 3,50
HJ's Spareribs	27,00
Gemarineerd in HJ's melange, knoflooksaus, koolsalade	
HJ's BBQ pork	27,75
Varkenshaas van de grill, geroosterd buikspek, champignons, spek, ui	
Ossenhaas	29,25
Ossenhaas aan spies. Keuze uit: peper-, champignonroom-, stroganoffsous òf kruidenboter	

Heeft u allergieën of dieetwensen, laat het ons weten!

Vleesgerechten

Hert	29,50
Gegrilde hertenbiefstuk, rode kool, romige schorseneren, wildjus	
Duo van fazant	28,00
Gebakken fazantfilet, gekonfijte fazantenbout, in roomboter gebakken zuurkool, geroosterde pastinaak, zwarte knoflookjus	
Wildstoof	29,50
Huisgemaakte wildstoof, spruitjesstampot met spek, stoofpeer, wildjus	
Steak van de week	28,00
Onze collega's leggen graag uit wat er vandaag geserveerd wordt	
HJ's Zwaard	28,00
Diverse soorten vlees en gevogelte aan spies, peper- en champignonroomsaus. Te bestellen vanaf twee personen.	

Visgerechten

Zeewolf	27,00
In roomboter gebakken zeewolffilet, gebakken oesterzwammen en broccoli, wittewijnsaus	
Zalm	27,00
Gegrilde zalmfilet, aardappel-pastinaakmousseline, hollandaisesaus	

Vis van de dag 27,00
Onze collega's leggen graag uit wat er vandaag geserveerd wordt

Vega-gerechten

Cannelloni	22,50
Huisgemaakte cannelloni met roomkaas en bospaddenstoelen, geroosterde pompoen, Parmezaanse-kaaskrokant	
Veggie-burger	23,00
Plantaardige burger van spinazie, pretzelbrood, gewokte spinazie, uienringen, tzatziki	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise, aardappel- en appelcompote.

Kerst vieren bij HJ'57

Ook dit jaar is Restaurant HJ'57 eerste en tweede kerstdag geopend.

Vanaf 12:00 uur zijn wij geopend voor lunch en diner. Specifiek voor de kerstdagen heeft de keuken een speciaal kerstmenu bedacht.

Benieuwd naar de mogelijkheden?
Vraag het na bij onze collega's!

Desserts

Dame Blanche	9,75
Warme chocoladesaus, slagroom, vanilleroomijs	
Appelkruimeltaart	9,75
Warme huisgemaakte appelkruimeltaart, boerenjongens, vanillesaus, málaga-roomijs	
Cappuccino dessert	10,50
Oreo bodem, cappuccino bavarois, slagroom bavarois, chocolade-koffie crumble, sinaasappelsaus, mokkaroomijs	
Pistachetaart	10,50
Bastognekoek, pistachenotenmousse, witte chocoladecrème, pistacheroomijs	
Petit Grand Dessert	12,50
5 kleine items geserveerd op 1 bord	

Wist je dat...

- wij dinsdag en woensdag vanaf 10:00 uur geopend zijn.
- wij donderdag tot en met zondag vanaf 12:00 uur geopend zijn.
- er op alle dagen vanaf 12:00 uur van onze dinerkaart besteld kan worden.

Aangeklede koffie/thee

Iets lekkers bij de koffie? Wij serveren de koffie ook aangekleed met huisgemaakte zoete lekkernijen en een 'Barghs Neutje'. +6,75

Koffie

Koffie	3,20
Dubbele koffie	5,90
Espresso	3,20
Espresso macchiato	3,20
Dubbele espresso	5,90
Cappuccino	3,40
Flat white	6,10
Koffie verkeerd	3,40
Latte macchiato	4,20
Latte hazelnoot, vanille, karamel	5,20

Special koffie

Irish coffee	7,90
Italian coffee	7,90
French coffee	7,90
Spanish coffee	7,90
D.O.M. coffee	7,90

Thee

Tea Treasure thee	3,20
Verse munt thee	3,80
Verse gember thee	3,80
Verse munt & gember thee	4,00
Chai latte masala	4,90