

The background image shows the interior of a restaurant. The ceiling is decorated with several large, woven wicker pendant lights of various shapes, some with warm-toned bulbs. Green indoor plants are suspended from the ceiling. The dining area features wooden tables and dark chairs, with a long wooden bench along the back wall. The lighting is warm and ambient.

DE HOF

RENSWOUDE

SEIZOENSKAART DINER

WINTER 24-25

VOORGERECHTEN

WARM BROODJE VOORAF (P.P.) 2.25
Met kruidenboter en truffelmayonaise.

BEEF TATAKI 14.5
Oosters gemarineerde biefstuk met sesam, krokante uitjes en wakame.

GEMARINEERDE ZALM MET AVOCADO EN RIVIERKREEFTJES 14.5
Met Romaine sla en zoetzure rode ui.

CARPACCIO CLASSICO 14.5
Met Old Amsterdam, truffelmayonaise en pijnboompitten.

CARPACCIO ITALIANO 14.5
Met Aceto Balsamico, Parmezaan en zongedroogde tomaatjes.

HERTENCARPACCIO 15
Met cranberry compote, rucola en pijnboompitten.

SALADE GEITENKAAS 13.5
Met walnoot, blauwe druiven en honing.

SOEPEN

LICHT GEZOETE TOMATENSOEP 8
Met stukjes Veluwe kip en preiringetjes.

WILDBOUILLON 9
Met bospaddenstoelen en bieslookroom.

WISSELENDE SOEP 8
Vraag uw gastheer- of vrouw wat de wisselende soep is.

ROMIGE KREEFTENSOEP 9.5
Met rivierkreeftjes en dille.

WARME VOORGERECHTEN

"BESCHONKEN" CHAMPIGNONS 14
In bierbeslag gefrituurd met een licht pittige kruidensaus.

PASTEITJE MET VALLEI BEENHAM 14
Een ragout met beenham, bospaddenstoelen en bosui.

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?
VRAAG NAAR ONZE ALLERGENENKAART.

HOOFDGERECHTEN

WIENERSCHNITZEL VAN DORPSSLAGER VAN DE VEEN	22.5
Een varkensschnitzel met gebakken uitjes, spekjes en champignons.	
VARKENSHAASJE GEGRATINEERD MET BRIE	24.5
Geserveerd met rode wijnsaus.	
TOURNEDOS	32.5
Naar keuze met: braadjus, peper- of rode wijnsaus of gebakken champignons.	
SATÉ VAN MALSE KIPPENDIJEN	20.5
Met krokante uitjes, atjar en kroepoek.	
SPARE RIBS	22.5
Heerlijke ribbetjes met een kruidige marinade en knoflook- en cocktailsaus.	
BLACK ANGUS RUNDER RIB-EYE	29.5
Mooi gemarineerd vlees van 225 gram met pepersaus of kruidenboter.	
WILDPEPER	24.5
Stoofschotel van hert, haas en wild zwijn met puree.	
HERTENBIEFSTUK	29.5
Met rode kool, stoofpeer, puree en een jus van rode port en bramen.	
KROKANTE BLOEMKOOL SCHNITZELTJES	19.5
Met gebakken paddenstoelen, bieslook en kerriemayonaise.	
ZALMFILET UIT DE OVEN	25.5
Met Hollandaise saus en grove mosterd.	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, verse warme groente en onze bekende rabarbercompote. Deze bijgerechten vullen wij graag bij wanneer u wenst.

Extra bij te bestellen zoete aardappelfriet 1.75 p.p.

DESSERTS

FRAMBOZEN PASSIEVRUCHT TAARTJE	9
Met chocolade-ijs en crumble.	
VANILLE PANNA COTTA	9.5
Met gezouten karamel, appel en amandel.	
DAME BLANCHE	9
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.	
SORBET ROYALE	8.5
Met vers fruit, aardbeiensaus en slagroom.	
VANILLE CRÈME BRÛLÉE	9.5
Met een krokant suikerlaagje, vanille-ijs en slagroom.	



RESTAURANT & BAR '33

WOENSDAG T/M ZONDAG GEOPEND
VANAF 10:00 UUR.