

# 2FOR1 MENU

## VOORGERECHTEN

### Beef Tataki

Dungesneden entrecote, bosui, wortel,  
Spaanse peper, cashew, ponzu-dressing

*Wijnarrangement: Pinot Noir - Domaine  
Collovray & Terrier 2018*

### Brandade gerookte makreel

Salade van makreel en roseval, scampi,  
kruidendressing

*Wijnarrangement: Chardonnay - Domaine  
Terres Noires 2021*

### Salade beetroot

Salade van bieten, cherrytomaat, notenmix,  
Brabants blauw kaas, balsamicodressing

*Wijnarrangement: Pinot Noir - Domaine  
Collovray & Terrier*

## TUSSENGERECHT (+ 4,50 p.p.)

Pompoensoep met paddenstoelen en bosui

**HOF VAN HOLLAND**

Met wijnarrangement  
+ € 15,75 per persoon

**€ 55,00**

## HOOFGERECHTEN

### HvH steak

Gegrilde Ierse kogelbiefstuk met rode  
wijn-truffelsaus

*Wijnarrangement: Nero d'Avola 2020*

### Pietermanfilet Hollandaise

Gebakken pietermanfilet met Hollandaisesaus

*Wijnarrangement: L'Éclipse - Domaine Cauhapé 2020*

### Risotto Vega

Risotto met bospaddenstoelen, rucola, parmezaan

*Wijnarrangement: Nero d'Avola 2020*

## SIDES

Bread & dips / 5,75

Friet / 3,50

Gegrilde bloemkool & broccoli met parmezaan / 4,75

Gegrilde groene asperges / 6,50

## DESSERTS

### New York blue berry cheesecake

### Moelleux Choco

Taartje van chocolade met frambozensaus

### Kaasplank (+ 7,50)

Verschillende soorten kaas, walnoten,  
appelstroop, kletzenbrood

*Wijnarrangement: Rivesaltes Ambré - 17 ans d'âge*