STARTERS

Lekker bij de borrel of om samen te delen.

Broodplankje Breekbrood | kruidenboter | aioli 7.5
Grootmeesters bitterballen *4 of 8 stuks* 5.25 | 10.5
Rundvleesbitterballen | mosterdmayonaise
Alkmaarse kaascroquetjes 9
Krokante kaascroquetjes | mosterdmayonaise
Vegan bitterballen *8 stuks* Mosterd 11.5
Nacho's uit de oven 9.5
Kaas | tomatensalsa | crème fraîche
Borrelplank Johhof 23
Een wisselende selectie van hartige koude hapjes om samen te delen

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio 15.5
Parmezaan | rucola | truffelmayonaise | pijnboompitten
Burrata & aubergine 15.5
Geroosterde tomaat | basilicumolie | balsamico | krokantje van nootjes
Warme scampi's Knoflookolie | landbrood 14
Gerookte zalm & rode biet 15.5
Frisse appel | mierikswortelcrème
Tartelette met bospaddenstoelen 13
Romige paddenstoelen | Parmezaan | kruidensalade
"Johhof" Proeverij *vanaf 2 personen* p.p. 19.5
Een proeverij van verschillende kleine voorgerechten

In het wildseizoen serveren wij daarnaast een wisselend wildvoorgerecht buiten de kaart om.

MAALTIJDSALADES

De salades worden geserveerd met brood en boter.

Salade geitenkaas 21
Geitenkaascroquetjes | zachte geitenkaas | rode biet | walnoten | appel | honing-mosterddressing
Johhof vissalade 22.5
Warme scampi's | gerookte zalm | huisgemaakte tonijnsalade | frisse kruidendressing

SEIZOENSSPECIALITEITEN

Ieder seizoen brengt zijn eigen smaken met zich mee. Daarom serveren wij naast onze vaste menukaart regelmatig wisselende specialiteiten, passend bij het moment van het jaar en de producten die dan op hun best zijn. In de herfst en winter kunt u bijvoorbeeld genieten van mooie wildgerechten, winterse smaken en een wisselend dessert van het seizoen.

Benieuwd wat we vandaag serveren? Onze gastheer of gastvrouw vertelt u graag meer over de specialiteiten van dit moment.

HOOFDGERECHTEN

Onze vlees- en visgerechten worden geserveerd met groenten van het seizoen en verse friet, tenzij anders vermeld.

Filet mignon Twee medaillons van ossenhaas 31.5
Gepofte knoflook | rodewijnjus
Kleine portie: één medaillon van 100 gram 23.5
Langzaam gegaarde Black Angus sukade 28.5
Aardappelmousseline | winterse groente
Buikspek van het wroetvarken 25.5
Gekaramelliseerde appel | grove mosterdjus
Saté van malse kippendij 22
Huisgemaakte pindasaus | frisse atjar | krokante uitjes | kroepoek
Gevulde aubergine uit de oven 23
Gekruide linzen | geroosterde groenten | tahin | krokante kikkererwten | groene kruidenolie
Paddenstoelen bourguignon 24.5
Bospaddenstoelenstoof | rode wijn | Basmati rijst

Vis van het seizoen dagprijs
Wisselende bereiding | groenten van het seizoen | passend garnituur

In het wildseizoen serveren wij daarnaast wisselende wildgerechten buiten de kaart om.

LEKKER VOOR ERBIJ

Verse frites uit Zuyd 5.5
Fritessaus
Gemengde salade 7.5
Zoete aardappelfriet 7
Parmezaan | Truffelmayonaise

PANNENKOEKEN

Onze pannenkoeken worden met veel liefde gebakken, zijn 32 cm groot en worden geserveerd met stroop en poedersuiker.
U kunt zelf combinaties maken van de ingrediënten, per ingrediënt wordt € 2.- extra berekend.

Pannenkoek Stroop & poedersuiker 8.8
Pannenkoek Nutella & poedersuiker 9.8
Pannenkoek Spek 10.8
Pannenkoek Appel 10.8
Pannenkoek Rozijnen 10.8
Pannenkoek Geraspte kaas 10.8
Pannenkoek Ananas 10.8
Pannenkoek Gefrituurde banaan 10.8
Pannenkoek Geitenkaas 12.7
Geitenkaas | honing | rucola
Pannenkoek Bieten hummus 12.7
Bieten hummus | spinazie | kruidenolie
Pannenkoek Gember 12.7
Pannenkoek Dame Blanche 13
Vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom
Pannenkoek Ham & kaas 13
Pannenkoek Spek, champignons & ui 13
Pannenkoek Roerbakgroenten & brie 16
Roerbakgroenten | noten | rozijnen | gegratineerde brie

SOEPEN

De soepen worden geserveerd met een broodje.

Tomatensoep Basilicum 8.5
Franse uiensoep Gegratineerd met kaas 9.25
Soep van de Chef Elke week wisselend 8.5
Erwtensoep (seizoen) 9.5

U kunt ook een klein soepje bestellen.

NAGERECHTEN

Ons ijs kan sporen van gluten bevatten.

Dame Blanche 7.75
Vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom
Citroentaartje 9.5
Lemon curd | Italiaanse meringue
Hemelse Modder 9.5
Luchtige chocolademousse | notencrunch | slagroom
Vier het seizoen
Wisselend dessert

Bakkums Bakkie 9.5
Koffie | Nobeltje of Limoncello | Truffels van de truffelsisters
Truffels van de Truffelsisters *3 stuks* 5
Huisgemaakte worteltaart 4.75

Bekijk onze drankenkaart voor de (verwen)koffies, verse thee en heerlijke likeuren.



Heeft u een allergie?
Meld het ons!
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot uw gastheer/vrouw.

DE KEUKEN IS GEOPEND VANAF 11.00 UUR

Vegetarisch | Glutenarm mogelijk (+1.75 pp) | Lactose vrij mogelijk (+1.75 pp)