Smakelijk leven!



gezellig persoonlijk genieten authentiek kwaliteit

kies je stoere Hollandse boterham....

Ons brood wordt speciaal voor Het Hooihuis gebakken door de ambachtelijke Roosendaalse bakker Guust van de Bemd. We hebben samen met Guust de volgende verschillende soorten geselecteerd. Op de volgende pagina hebben we onze typische Hooihuis belegsoorten staan.

WIT:
witbrood wordt gebakken van witte bloem, een meelsoort die zó is uitgemalen en gezeefd dat er een gedeelte van de graankorrel (binnenste) in voorkomt.

MAISBROOD:
tarwe(maïs)brood is een licht meergranenbrood met maïs, zonnebloempitten, kruiden en hele maïskorrels. Gedecoreerd met maisgries.

WALDCORN:
donker meergranenbrood met lijnzaad, havermout en zonnebloemzaden.
Gedecoreerd met: zeezout, havermoutvlokken, lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten.

MALSEVIT:
stevig en vast volkorenbrood voor de slankelijners, met havervlokken, roggemeel, en gerstemeel.

kies je superdeluxe beleg.....

MALSEVIT

steak tartaar limousin
fijn gesneden rauwe runderlende | augurk | sjalot | kappertjes | mosterd | zacht gekookt henne ei 10,50

carpaccio
dungesneden 'Limousin' rund | verse Parmezaanse kaas | rucola | kappertjes | fijne olijfolie van de eerste persing 10,50

Livar beenham
gekookte Livar beenham | mosterd-honing | slaatje 7,50

WALDCORN

Reypenaar v.s.o.p.*
oude Hollandse kaas | appelstroop | slaatje | augurk 6,50

Super Toastie
Livar beenham | gesmolten kaas | tomatenslaatje | pesto | rucola 7,50

geitenkaas en prosciutto*
gesmolten geitenkaas | prosciutto di monastero | gekarameliseerde appel | rucola | noten | pesto 12,50

MAISBROOD

paddenstoelen*
gebakken paddenstoelen | Parmazaanse kaas | witte truffelolie | rucolla | Zeeuws spek | knoflook | ui 9,50

gerookte makreel
lauwwarme makreelfilet | kropsla | sjalot-augurk-appelsalade | citrus mayonaise 10,50

Noorse zalm
geroosterd brood | gerookte Noorse zalm | knapperige venkel | bieslook | kappertjes | mierikswortel mayonaise 9,50

WIT

garnalen bitterballen
groene salade | garnalen bitterballen | Hollandse garnalen | gefrituurde peterselie | kerstomaatjes | dragonmayonaise 12,50

* ook vegetarisch mogelijk.....

andere…….. Hooihuis-lunch

twaalf uurtje vis
boterham spiegelei | boterham garnalenbitterballen | 1/2 broodje gerookte zalm
1/2 broodje crabsalade | kopje bisque | fris slaatje 14,50

twaalf uurtje vlees
boterham draadjesvlees-kroket | spiegelei | 1/2 broodje rosbief | 1/2 broodje kaas | kopje tomatensoep | fris slaatje 9,50

club sandwich
kipfilet | gebakken Zeeuws spek | Reypenaar | trostomaat | Hollandse sla | a la minute gekookt eitje | mayonaise 12,50

kalfsburger
huisgemaakte hamburger van kalfsvlees | salsa van avocado | tomaat | chili, limoen | koriander | ei | lente ui | citrus mayonaise 12,50

salade Hollands glorie
bladsla | geroosterde kipfilet | Reypenaar v.s.o.p. | à la minute gekookt henne-ei | brood croutons | truffelmayonaise 11,50

salade Noorse zalm en coquille
spinazie salade | gerookte Noorse zalm | gebakken coquille | knapperige venkel | limoen-olijfolie 13,50

salade geitenkaas
frisse salade | gekarameliseerde appel | noten | zoete tomaatjes | gebakken geitenkaas | Livar prosciutto 14,00

voorgerechten

geserveerd met boerenbrood, echte boter en olijfolie

carpaccio
dungesneden 'Limousin' rund | verse Parmezaanse kaas | rucola
kappertjes | fijne olijfolie van de eerste persing

klein 11,50
groot 15,50

garnalen bitterballen
frisse salade | bitterballen van garnalen | Stellendamse garnalen | gefrituurde peterselie | kerstomaatjes | dressing — 12,50

soepen

tomatensoep
verse gepofte tomaten | croutons | Parmezaanse kaas | verse basilicum | olijfolie — 6,50

pompoensoep(v)
stukjes Leurse geitenkaas | sinaasappelolie | broodcroutons — 6,50

kreeftenvissoep
bisque | diverse vissoorten | schelpdieren | toast | ansjovismayonaise — 8.75

hoofdgerechten

Ierse Angus biefstukjes (180 gram)
diamanthaas biefstuk | seizoensgarnituur | Pepperoncinosaus of Stroganoffsaus — 19,50

tournedos (200 gram)
Australische grainfed ossenhaas | seizoensgarnituur | Pepperoncinosaus of Stroganoffsaus — 29,50

rib-eye (500 gram) per twee personen
Australische grainfed Rib-Eye | seizoensgarnituur | Pepperoncinosaus of Stroganoffsaus — 24,50 p.p.

sliptongen
2 gebakken Noordzee tongen | remouladesaus | citroen | verse frieten — 22,50