

Wijnkaart

WITTE WIJNEN PER GLAS

Face to Face Verdejo Spanje, Castilla y Leon	3,80	19,00
Le Dropt Sauvignon blanc Frankrijk, Sud-Ouest	4,50	22,50
Gregoris Pinot grigio Italië, Delle Venezie	4,50	22,50
Quartaut Chardonnay Frankrijk, Pays d'Oc	4,50	22,50
Les Grès Viognier Frankrijk, Pays d'Oc	5,00	25,00

RODE WIJNEN PER GLAS

La Combe Frankrijk, Pays d'Oc	3,80	19,00
Haut de Flassac Syrah, Cabernet Frankrijk, Languedoc	4,50	22,50
Crucero 'Collection' Carmenère Chili, Colchagua Valley	4,50	22,50
Rioja 'Pago Malarina' Tempranillo Spanje, Rioja Alta	5,00	25,00

BUBBELS

d'Arciac Cava Brut Spanje, Cava	5,00	26,50
---	------	-------

WITTE WIJNEN PER FLES

Badet Clément 'Révélation' Chardonnay Frankrijk, Pays d'Oc	27,50
Schoffit 'Vieilles Vignes' Chasselas Frankrijk, Alsace	27,50
The Grape Whisperer Sauvignon blanc Nieuw-Zeeland, Marlborough	30,00

RODE WIJNEN PER FLES

Feth-Wehrhof Spätburgunder Trocken Duitsland, Rheinhessen	25,00
Alceño 'Twelve' Monastrell Spanje, Jumilla	30,00
Muga Reserva '11' Tempranillo Spanje, Rioja Reserva	35,00
M. Chiarlo 'Vigne de Chiarlo' '10' Barbera Italië, Piëmonte, Monferrato	35,00

Piper Heidsieck Brut Frankrijk, Champagne	60,00
---	-------

— grand café —

HOOGHOUTD

Dinerkaart

3-GANGEN NAAR KEUZE 25,00

Stel zelf een 3-gangenmenu samen uit een voor-, hoofd- en nagerecht. U heeft keuze uit alle gerechten van de kaart. Voor enkele gerechten rekenen wij een supplement op de menuprijs

Bij een groot deel van de gerechten staat een passende wijn- en biersuggestie. Natuurlijk kunt u ook zelf een keuze maken uit de drankenkaart.

BROODJES VOORAF

Mandje stokbrood | 1 dipper 4,50 | 2 dippers 5,00

keuze uit:

kruidenboter, aioli, tonijnsalade, tapenade van Groninger worst of rucolapesto

Stoet op de plank | 8,80

Diverse broodsoorten geserveerd met tonijnsalade, rucolapesto & tapenade van Groninger worst, voor twee personen

SOEPEN

Mosterdsoep | 5,80

De echte Groninger mosterdsoep, volgens traditioneel recept, met grove Marne mosterd, room, spekjes & bosui

Tomatensoep | 5,80

Huisgemaakte tomatensoep met mascarpone en basilicum

grand café

HOOGHOUT

VOORGERECHTEN

Gamba's | 8,90

Pittig gemarineerde gambaspies op zoetzure komkommerlinten met walnoot, granny smith en rode en gele tomerberries

W: Sauvignon Blanc | Frankrijk | Le Dropt 4,50
B: Pale Ale | Amsterdam | Oedipus 'Mama' 4,70

Coquilles | 9,20

Gebakken coquilles op een salade van bulgur met venkel en crème fraiche met een kruim van hazelnoot en gedroogde pancetta

W: Viognier | Frankrijk | Le Grès 5,00
B: Weizen | Veenhuizen | Maallust 'de Kolonist' 4,80

Biet & Geitenkaas | 8,50

Tarte tatin van gerookte biet, geitenkaas, walnoten & gecaramelliseerde rode ui met rucola

W: Pinot Grigio | Italië | Gregoris 4,50
B: Saison | Amsterdam | Oedipus 'Mannenliefde' 4,60

Gevulde Paprika (veganistisch) | als voorgerecht 8,50 | als hoofdgerecht 13,50

Salade van spelt, zwarte bonen, mais en paprika met gepofte quinoa & komijn-limoendressing geserveerd in een puntpaprika

W: Chardonnay | Frankrijk | Quartaut 4,50
B: Pale Ale | Groningen | Groninger 'Spelt Pale Ale' 4,90

Wintertrio | 9,20

Proeverij van dun gesneden fazantfilet met kruidenzuurkool, gekonfijte kwartelpoot & cappuccino van bospaddenstoelen

W: Tempranillo | Spanje | Rioja 'Pago Malarina' 5,00
B: Trappist Dubbel | België | Westmalle Dubbel 4,80

Pulled Beef | 8,50

Langzaam gegaard rundvlees in een taco met rode koolsalade en yoghurt-korianderdressing

W: Carmenère | Chili | Vina Siegel 'Crucero' 4,50
B: Stout | Groningen | Groninger 'Sweet Stout' 4,90

Carpaccio* | 10,90

Vers gesneden carpaccio met gemarineerde tomaatjes, truffelmayonaise, pompoenpitten & Parmezaanse kaas

W: Syrah, Cabernet | Frankrijk | Haut de Flassac 4,50
B: Jeneverbes Ale | Glimmen | Corviri 'JA' 4,90

* in 3-gangenmenu +2,50

** in 3-gangenmenu +5,00

DE HOOGHAP | 13,50

Hoofdgerecht van de week. Wij vertellen graag wat de Hooghap van vandaag is.

HOOFDGERECHTEN VLEES

Diamanthaas* | 19,90

Gegrilde diamanthaas met een jus van gerookte knoflook, geroosterde aardappelen, haricot verts & een stoofpeertje

W: Tempranillo | Spanje | Rioja 'Pago Malarina' 5,00

B: Quadrupel | Veenhuizen | Maallust '1818' 5,40

Hazenpeper | 17,90

Klassiek bereide hazenpeper met stampot van rode kool & gepofte tomaatjes

W: Syrah, Cabernet | Frankrijk | Haut de Flassac 4,50

B: Imperial Smoked Porter | Groningen | Baxbier 'Ketter' 5,50

Club Salad | 13,50

Maaltijdsalade met lauwwarme kip, spekjes, pijnboompitjes, zontomaatjes rode ui & Parmezaanse kaas, met stokbrood en kruidenboter

W: Pinot Grigio | Italië | Gregoris 4,50

B: Vienna | Veenhuizen | Maallust 'de Vagebond' 4,70

Onderstaande gerechten worden geserveerd met dikke frites, Brandermayonaise en salade

Runderburger | 14,50

Hamburger van Groninger weiderund op een Italiaanse bol, met Mexicaanse tomatensalsa, avocado & tortillachips

Sate Babi | 200gr. 15,50 | 300gr. 18,50*

Spies met gemarineerde varkenshaas, met Oosterse satésaus, seroendeng, cassavechips, atjar & ketjapsiroop

Spareribs | 500gr. 18,50* | 750gr. 21,00**

Onze beroemde gemarineerde varkensribbetjes, geserveerd met aioli & chilisaus

grand café

HOOGHOUDT

HOOFDGERECHTEN VIS

Zalm | 17,90

Op de huid gebakken zalmfilet met pastinaakcrème en citrusolie,
geserveerd met geroosterde aardappelen & tomatomaatjes

W: Chardonnay | Frankrijk | Quartaut 4,50
B: Tripel met zeezout | Utrecht | Van der Streek 'Surf & Turf' 5,40

Fish & Chips | 16,50

Dagverse kabeljauw, à la minute gepaneerd in broodkruim,
met remouladesaus, dikke frites & frisse salade

W: Chardonnay | Frankrijk | Quartaut 4,50
B: Zwaar Blond | België | Duvel 4,90

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Kikkererwtenstoof | 15,90

Stoofpotje van kikkererwten, tomaat, aubergine en dadels met
ras-el-hanout en feta, wilde rijst & pappadum met hummus

W: Carmenère | Chili | Vina Siegel 'Crucero' 4,50
B: Lokaal IPA | Glimmen | Corviri IPA 5,20

Seizoenssalade (veganistisch) | 13,90

Rijkelijk gevulde salade met snijbieten, paddenstoelen,
pompoen, wortel & gerookte amandelen

W: Sauvignon Blanc | Frankrijk | Le Dropt 4,50
B: Imperial Saison | België | Avec les bons vœux de la brasserie Dupont 6,10

Bean Burger (veganistisch) | 14,50

Zwarte bonenburger met winterpeen, haverhout, komijn en koriander
op een Italiaanse bol met Mexicaanse tomatensalsa, avocado & tortillachips
met dikke frites & frisse salade

BIJGERECHTEN

Dikke frites met Brandermayonaise | klein 2,00 | groot 3,50

Side salad | klein 2,50 | groot 4,50

* in 3-gangenmenu +2,50

** in 3-gangenmenu +5,00

NAGERECHTEN

Crème Brulee | 7,00

Lavendel crème brulee met kumquats-sorbetijs

Heidelikeur | Groningen | Hooghoudt 2,50

Chocolade | 7,00

Chocolade-pecannotentaart met sticky toffee
& crème van saffraan

Bruine Jenever | Groningen | Hooghoudt 3,50

Stoofpeer | 7,00

Met mascarpone gevulde stoofpeer, gedoopt in pure chocolade
met bloedsinaasappel pannacotta en reine claudegelei

Pacherenc du Vic-Bilh | Frankrijk | Sud-Ouest 5,50

Dame Blanche | 5,50

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus & slagroom

Dutch Coffee | 4,90

Groninger variant van Irish Coffee met Hooghoudt Bruine Jenever***

Koffie & Hooghoudt | 4,50

Koffie of thee met een glaasje van een hiernaast genoemde drank naar keuze***

grand café

HOOGHOUDT