



Van harte welkom bij De Hofdame. In dit prachtige historische pand serveren wij u graag onze overheerlijke gerechten uit de Europese keuken. Laat u zich graag verrassen? Kies dan eens voor onze Royal Tour shared dining.

## ROYAL TOUR

### Shared dining

Laat je culinair verrassen door de Hofdame met deze Royal Tour van gerechten (alleen per tafel)

5 gerechten shared dining 50.00 p.p.  
In 3 gangen geserveerd

7 gerechten shared dining 65.00 p.p.  
In 4 gangen geserveerd

9 gerechten shared dining 82.50 p.p.  
In 5 gangen geserveerd

### Bijpassende wijnen:

	1/2	1/1
3 gangen	11.25	19.50
4 gangen	15.00	26.00
5 gangen	18.75	32.50

## STARTERS

### Verse Oesters 3.50 p.s.

Garniture séparé  
- Framboos mignonette  
- Bloody mary sauce  
- Citroen & peper

*Paul Mas Chardonnay, cava of champagne*

### Hofdame Amuses 12.00 p.p.

Begin je avond hoffelijk met 4 amuses per persoon

*Vinho Verde*

### Broodplank 8.50

Diverse soorten brood met smeersels

## SOEPEN

### Cappuccino Italiano 7.00

Broccolisoepp met een romige schuim

*Paul Mas Chardonnay*

Soep van het seizoen 7.00

## KOUDE VOORGERECHTEN

### Tuna tataki 12.50

Tataki van tonijn met sesam, wakame en ponzu gel

*Vinho Verde*

### Steak tartaar 16.50 (tafelbereiding)

Tartaar van Black Angus, eidooier, kaaskletskop

*Biotique Cabernet Sauvignon*

### Insalata Pomodoro e Burrata 15.50

Italiaanse salade met Coeur de Boeuf tomaten, romige burrata, basilicum en rucola

*Vinho Verde*

### De Hofstuin 14.50

Friese Woudham met feta crème, gekarameliseerde perzik en gerookte amandel

*Casa Ermelinda Branco*

### De Elegante Jonkvrouw 9.50 ✓

Tartaar van bloemkool couscous met een dille-amandel dressing

*Domaine Gayda, Viognier*

## WARMTE VOORGERECHTEN

### De luxe visser 12.50

Krokant gebakken kibbeling van coquilles en zalm met romige erwtenpuree, Bildtse prei en een citrusmayonaise

*Biotique Sauvignon Blanc*

### La cuisine de la mer 15.00

Langoustines met gekonfijte aardappel en een knoflook witte wijnjus

*Paul Mas Chardonnay*

### Pommes Pavé 9.50 ✓

'Duizend laagjes' aardappeltaart met bloemkool

*Domaine Gayda, Viognier*

### Cuit camembert 12.50

Gebakken camembert met gemarineerde aubergine en tomaten-kersen gel

*Paul Mas Chardonnay*

### Paarse pracht 9.50 ✓

Artisjokken op een bedje van orzo met venkel, rode peper en citroen

*Domaine Gayda Rosé Cinsault, Grenache*

## HOOFGERECHTEN

## VAN HET HOF

### Tournedos de la maison 34.50

Boterzachte ossenhaas met een rijke Madeira saus, zoete aardappelpuree en een brioche toast

*Chateau Veyrac Merlot Cabernet Sauvignon*

### Ossobuco 24.50

Gestoomd kalfsvlees met parmezaanschuim en rode wijnsaus

*Casa Ermelinda Tinto*

### Canard à La Orange 26.50

Zacht gegaarde tamme eendenborst met gekarameliseerde witlof, sinaasappel en jus

*Paul Mas Chardonnay*

### Coq au vin 25.50

Sous vide gegaarde gildehoen in een klassieke rode wijnjus

*Domaine Gayda Rouge Grenache, Syrah*

## UIT DE ZEE

### Zachtgegaarde Zeeduivel 26.50

Zeeduivel met krokante parmaham en een salie-roomboterjus

*Biotique Sauvignon Blanc*

### De tong van oranje 23.50

Tongscharfilet met pommes dauphine van truffel aardappel en een saffraan jus

*Paul Mas Chardonnay*

### Kreeften ravioli 25.50

Met kreeft gevulde deegkussentjes in bisquesaus, gepofte tomaatjes en zeekraal

*bubbel of Paul Mas Chardonnay*

## VAN HET LAND

### Fungi e Risotto 23.50

Romige truffel risotto met beukenzwammetjes, groene asperges en een noten crumble

*Gayda Rouge, Grenache, Syrah*

### Italiaanse dumpling 22.50 ✓

Gnocchi met bimi, wilde spinazie, zoetzure venkel en geroosterde paprikasaus

*Chateau Veyrac Merlot Cabernet Sauvignon*

### Prinsessen kool 22.50 ✓

Rouleaux van spitskool met zoete aardappel, feta, kaantjes van aardappel en een dressing van tomaat

*Biotique Cabernet Sauvignon*

## VOOR ERBIJ

Frites 5.00

Truffel frites 8.00

Auber frites 6.50  
Aubergine frieten

Prins van Oranje 7.00  
Zoete aardappel frieten

Salade van het seizoen 5.00

Groente van de boer 5.00

*☞ ☞ ☞* : de wijnsuggesties bij onze gerechten worden gegeven op basis van onze populaire wijnen die wij per glas serveren. Wilt u eens goed uitpakken? Denk dan eens aan een prachtige Chablis bij de oesters die ook goed past bij de hoofdgerechten uit de zee. Ook hebben we uitmuntende rode wijnen, per fles geserveerd, die hier ook goed bij zouden passen.

ONS HOFFELIJK TEAM  
SERVEERT GRAAG EEN  
KONINKLIJKE BELEVING



Bij De Hofdame kunt u terecht voor een uitgebreide lunch, diner of borrel. Daarnaast hebben we drie luxe vergaderzalen beschikbaar met alle denkbare mogelijkheden. En onze verwarmde binnentuin is perfect voor een onvergetelijk huwelijksfeest.

Heeft u iets te vieren? Zoekt u een locatie voor een vergadering, een bijeenkomst of een andere gelegenheid? Scan de qr-code en ontdek wat De Hofdame allemaal te bieden heeft!



#### NAGERECHTEN

##### Eton Mess 9.50

Klassiek Engels dessert van geklopte room met rood fruit en merengue

##### Fraise du Romantique 9.50 ✓

Sorbetijs, aardbeien, sinaasappel, frambozen-saus en prosecco

##### Kleinen Charlotte van Nassau 9.50

Chocolademousse van witte en bruine chocolade, meringue, lange vingers crumble en frambozen

##### Advocaatje leef je nog 8.50

Klassieke broodpudding, tokkelroom, frambozen, appeltjes en kaneel

##### Cheesecake 7.50

Cheesecake geflambeerd met licor 43 en een gel van koffie

##### Tiramisu 12.50

Deze klassieker wordt aan tafel voor u bereid (✓ variant mogelijk met lotuskoekjes)

#### KOFFIE SPECIALITEITEN

##### De Hofdame Koffie 9.00

Onze specialiteit! Krachtige koffie met Grand Marnier, Kahlua, Amaretto en slagroom

##### Spinoza Koffie 9.00

De specialiteit van onze zus. Krachtige koffie met Licor Beirao en slagroom

##### Irish coffee 9.00

Krachtige koffie met Ierse whiskey en slagroom

##### French coffee 9.00

Krachtige koffie met Grand Marnier en slagroom

##### Spaanse coffee 9.00

Krachtige koffie met Licor 43 en slagroom

##### Italian coffee 9.00

Krachtige koffie met Amaretto en slagroom

