



Welkom bij Grandcafé De Hofdame, waar gastvrijheid en gastronomie samenkomen in het hart van Leeuwarden. Gelegen tegenover de iconische Oldehove, nodigen wij u uit voor een onvergetelijke culinaire reis.

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 4,50 p.p.

Diverse soorten brood met smeersels

Soep van het seizoen 7.00

KOUDE VOORGERECHTEN

Vitello Tatakì 15.00

Tatakì van kalfslende met kewpie en kapperappeltjes

Domaine Gayda Flying Solo Blanc Grenache Blanc, Viognier

Steak tartaar 16.50 (tafelbereiding)

Tartaar van Black Angus, eidooier, kaaskletskep

Domaine Gayda Flying Solo Rosé Cinsault, Grenache

Ceviche St. Jacques 13.50

Ceviche van coquille met citruspartjes, vadouvan crème en mosterdzaad

Paul Mas Classique Chardonnay

Blauw bloed 12.00

Koolrabi-carpaccio met peer, blauwaderkaas en gerookte amandelen

Quinta Dâmeres Loureiro Vinho Verde

WARMIE VOORGERECHTEN

Pork belly 11.00

Krokant buikspek met wortelcrème en kerrie-gember schuim

Casa Ermelinda Tinto

Holy mackerel 11.00

Gebakken makreel met venkelsalade en tomaten vinaigrette

Sauvignon Blanc - BIO - vegan

Chimichanga 11.50 ✓

Krokante wrap met vegetarisch gehakt, ui, rode pesto en bosui

Quinta Dâmeres Loureiro Vinho Verde

ONS HOFFELIJK TEAM
SERVEERT GRAAG EEN
KONINKLIJKE BELEVING



HOOFDGERECHTEN

VAN HET HOF

Tournedos de la maison 35.00

Tournedos met gestoofde savooiekool, fondant van aardappel en een krachtige jus

Cocotte Merlot Cabernet Sauvignon IGP

Saltimbocca 25.50

Kalfsschnitzel gevuld met gedroogde ham, met een jus van salie

Casa Ermelinda Tinto

Agnello 26.50

Lamsfilet met een puree van zwarte knoflook en een jus van sjalotten

Domaine Gayda Flying Solo Blanc Grenache Blanc, Viognier

UIT DE ZEE

Black cod 26.50

Zwart gehuide kabeljauw met miso en yuzu dressing

Paul Mas Classique Chardonnay

Filet Sébaste 24.00

Gebakken roodbaars met zoetzure wortel en een spicy wortelsaus

Quinta Dâmeres Loureiro Vinho Verde

VAN HET LAND

Risotto di pomodoro 23.50

Tomaten risotto met burrata, basilicum, noten en parmezaan

Domaine Gayda Flying Solo Rosé Cinsault, Grenache

With lof 23.50 ✓

Polenta met gekaramelliseerde witlof en vlierbessen jus

Domaine Gayda Flying Solo Blanc Grenache Blanc, Viognier

VOOR ERBIJ

Frites 5.00

Truffel frites 8.00

Prins van Oranje 7.00

Zoete aardappel frieten

Salade van het seizoen 5.00

Groente van de boer 5.00

Paul Mas Classique Chardonnay *Cocotte Merlot Cabernet Sauvignon IGP* *Casa Ermelinda Tinto* : 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.

ONZE AANBEVELINGEN:

Hofdame Amuses: Een hoffelijk begin van een Royal Tour of een à la carte diner.

Tournedos de la Maison: Boterzachte ossenhaas met een krachtige jus.

Tiramisu: Deze klassieker wordt aan tafel voor u bereid.

Royal Tour: Laat u zich graag verrassen? Kies dan eens voor onze Royal Tour shared dining in 3, 4 of 5-gangen.



NAGERECHTEN

Witte chocolademousse 9.50

Geserveerd met een compote van rabarber en bramen sorbetijs

Aardbeien duo 9.50

Aardbei bavarois met gemarineerde aardbei, frambozen krokant en een gel van appel

Crèmeux van yoghurt 9.50

Geserveerd met granaatappel sorbetijs en een kletskop van munt

Moelleux 9.50

Chocolade lava cake met ingelegde peer en vanille-ijs

Tiramisu 12.50

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

Historische Sfeer: Geniet van uw maaltijd in een sfeervol gerenoveerd monumentaal pand met een prachtige binnentuin.

Gastvrijheid: Ons attente en hoffelijke personeel staat klaar om u een onvergetelijke ervaring te bezorgen.

Culinaire Diversiteit: Onze menukaart biedt een uitgebreide selectie van smaakvolle gerechten, van verfijnde voorgerechten tot verrukkelijke hoofdgerechten en decadente dessert

Groepen: Vergaderingen, familiebijeenkomsten, koffie met gebak, lunches, private dining. We ontvangen u graag in één van onze drie modern ingerichte privé ruimtes.

Of u nu komt voor een ontspannen lunch, een romantisch diner of een feestelijke gelegenheid, bij De Hofdame bent u verzekerd van een culinaire beleving die al uw zintuigen prikkelt.

Scan de qr-code en ontdek wat wij allemaal te bieden hebben!



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



DINER NAAR