

Menukaart

KOFFIE | GEBAK | LUNCH | BORREL | DINER



Van harte welkom!

Gevestigd in het schitterende monumentale pand uit 1563 is Eétcafé De Hoek een prachtige horecagelegenheid voor een borrel, lunch en diner. Zowel binnen aan de gezellige bar als buiten op het zonnige terras – met aanlegplaats aan De Oude Rijn – is het heerlijk vertoeven. Gelegen bij de Brug in Koudekerk aan den Rijn is Eétcafé De Hoek het ontmoetingspunt van Koudekerk en omstreken.

Het eetcafé wordt met succes en vol passie gerund door Marcel, Anjo en het gehele team van medewerkers. Marcel en Anjo hebben van Eétcafé De Hoek een prachtige eet- en drinkgelegenheid gemaakt. Door de vele fietsers die jaarlijks Eétcafé De Hoek als fijne tussenstop kiezen is Eétcafé De Hoek in een grote regio goed op de (fiets)kaart gezet.

Genoeg over ons.... voor u ligt de menukaart voor het komende seizoen. Bekijk het op uw gemak onder het genot van een drankje en een scheurbroodje door. Heeft u een vraag, dan staan wij u graag te woord. Wilt u advies over een heerlijk biertje van de tap, uit de fles of van een mooie wijn? Ook dan voorzien wij u graag van advies.

Namens het hele team van Eétcafé De Hoek,

geniet van uw moment!



VOOR BIJ DE BORREL

PLUKBROOD

Vers afgebakken van de lokale ambachtelijke bakker, met smeersels.

6,50

BITTERBALLEN VAN OMA BOB

8 stuks, met heerlijke mosterd.

9,50

BLACK TIGER GAMBA'S

Keuze uit: al pil pil of huisgemaakte room.

12,25

BEKBRANDERS

4 stuks, met vlammsaus.

5,25

KIPFILET NUGGETS

5 stuks, met vlammsaus.

6,70

NACHO'S UIT DE OVEN

Met guacamole, tomaat en Mexicaanse cheddarmix.
Extra topping: tex-mex kip +€ 3,50

8,50

BITTERGARNITUUR

20 stuks, met mosterd en vlammsaus.

16,50

CHORIZO CROQUETTES

4 stuks, met kaasdip.

6,50

BOSPADDENSTOEL CROQUETTES

4 stuks, met mosterd mayonaise.

6,50

PARMEZAANSE FRITES

Met truffelmayo en Grana Padano.

6,50

Selectie van de Chef

LUXE BORRELPLANK – 13,50 P.P. –

Met o.a. breekbrood met smeersels, 4 Oma Bob bitterballen, 2 KaasTengels, 2 frikandellen, Oude Meije kaas, antipasti, noten en olijven. Vanaf 2 personen te bestellen.
Ook vegetarisch mogelijk.

KAASTENGELS – 5,25 –

4 stuks, met vlammsaus.

BITTERBALLEN VAN OMA BOB & RUCOLA KAAS CROQUETTES – 10,00 –

4+4 stuks, ambachtelijk bereid,
met mosterd en mosterd mayonaise.

OMA BOB CRISPY KENTUCKY WINGS – 7,50 –

5 stuks, met vlammsaus.

BROOD SPECIALS

GEITENKAAS

Met mosterd dille saus, walnoten en pecannoten.

11,00

VIS TRIO

Met gerookte paling, gerookte zalm en pittige tonijn salade.

17,75

CARPACCIO

Vers gesneden van de kogelbiefstuk, met rucola, gemengde sla, grana padano en pestomayo uit eigen keuken.

14,00

PITTIGE TONIJN SALADE **NIEUW RECEPT**

Met rode peper, rode ui en kappertjes.

10,50

OMA BOB RUNDVLEES CROQUETTEN

2 stuks, met mosterd.

9,00

GROENTE CROQUETTEN

2 stuks, met liefde bereid, 100% vleesvrij, met mosterd.

9,50

100% RUNDERBURGER

200 gram burger, geserveerd op een heerlijk hamburgerbroodje met rode ui, sla, tomaat, spek en een gebakken ei en cheddar.

12,50

PULLED CHICKEN

Langzaam gegaarde kip met sla, rode ui, tomaat, soja, ketjap, champignons, spekjes en paprika.

13,00

RED OAT BURGER **NIEUW**

Met sla, relish en ingelegde uien op een foccacia broodje.

14,00

TOSTI'S

KAAS

5,00

HAM EN KAAS

5,50

HAM, KAAS EN TOMAAT

6,00

GEITENKAAS

Met honingmosterd en pecannoten.

6,75

CHEDDAR KAAS EN JALAPEÑO

Extra topping: tex-mex kip +€ 2,50

6,50

Selectie van de Chef

ZALM MOOT **NIEUW RECEPT**

– 13,00 –

Geplukte verse zalmmoot ambachtelijk gerookt, gekookt ei, rode ui, tomaat en een vleugje wasabimayonaise.

TOURNEDOS **NIEUW**

– 22,50 –

Botermals met huisgemaakte jus, gebakken ui en champignons.

TUNA MELT TOSTI

– 7,50 –

Pittige tonijnsalade en cheddar.

Al onze broodgerechten serveren wij met vers afgebakken wit, bruin boerenbrood of glutenvrij. Aan u de keuze!

EIERGERECHTEN

HAM 9,00

3 eieren, met heerlijke bourgondische Abdijham.
Keuze uit: uitsmijter of omelet.

KAAS 9,00

3 eieren, met Hollandse jong belegen kaas.
Keuze uit: uitsmijter of omelet.

HAM EN KAAS 9,50

3 eieren, met Hollandse jong belegen kaas en bourgondische Abdijham. Keuze uit: uitsmijter of omelet.

SPEK, UI EN CHAMPIGNONS 9,75

3 eieren. Keuze uit: uitsmijter of omelet.

EXTRA TOPPING + 1,00

Kaas, tomaat, champignons of spek.

Selectie van de Chef

BOEREN UTSMIJTER OF OMELET - 9,50 -

3 eieren met verse boeren groentes.

MAALTIJDSALADE'S

Selectie van de Chef

SALADE ZALM 15,75 -

Verse zalmoot ambachtelijk gerookt, gekookt ei, rode ui, tomaat met een vleugje wasabimayonaise.

SALADE TOURNEDOS THAISE STIJL NIEUW - 19,50 -

Met gebakken champignons, ui, bosui, rode peper en pinda's.

SALADE PULLED CHICKEN 14,50

Langzaam gegaarde kip met sla, rode ui, tomaat, soja, ketjap, champignons, spekjes en paprika.

SALADE GEITENKAAS 14,25

Met mosterd dille saus, walnoten en pecannoten.

SALADE VIS TRIO 19,75

Met gerookte paling, gerookte zalm en pittige tonijnsalade.

Salades worden geserveerd met vers afgebakken wit, bruin boerenbrood of glutenvrij. Aan u de keuze!

VOOR DE KIDS OF TUSSENDOOR

MINI SPARERIBS

Met frites en appelmoes.

10,00

OMA BOB BITTERBALLEN

Met frites en appelmoes.

8,00

KIP NUGGETS

Met frites en appelmoes.

9,00

FRIKANDEL

Met frites en appelmoes.

7,50

VOORGERECHTEN

Selectie van de Chef

IBERICO RIBFINGERS NIEUW

– 12,50 –

Met een mild pittige rub.

BURATTA NIEUW

– 12,50 –

Italiaanse verse kaas rijkelijk belegd met tomaat salade, pesto en basilicum.

CRUNCHY SUSHI

– 16,50 –

Crab of veggie . Lauwwarm geserveerd met soja, wakame en wasabi.

VERSE SOEP VAN DE WEEK

6,75

PLUKBROOD

Vers van de lokale ambachtelijke bakker met smeersels.

6,50

BLACK TIGER GAMBA'S

Keuze uit: al pil pil of huisgemaakte room.

12,25

CARPACCIO

Gesneden van de runder bovenbil, met rucola, grana padano en pestomayo uit eigen keuken.

12,50

VIS PALET

Gerookte paling, gerookte zalm en pittige tonijn salade.

14,50

GEGRATINEERDE MOSSELEN

Keuze uit: al pil pil of huisgemaakte room.

11,50

GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS

Keuze uit: huisgemaakte room of al pil pil.

9,00

HOOFDGERECHTEN

ZALM* 22,00

Verse zalmoot, ambachtelijk gerookt in onze eigen rookton.

PULLED CHICKEN* 19,00

Langzaam gegaarde kip met sla, rode uit, tomaat, soja, ketjap, champignons, spekjes en paprika.

OSSENHAAS* 25,50

Zeer malse ossenhaas stukken van het Zuid-Amerikaanse rund aan een spies.

Selectie van de Chef

SURF EN TURF* – 24,00 –

Stukje malse tournedos met 2 tiger gamba's.
Keuze uit: huisgemaakte room of al pil pil.

SHASLICK* NIEUW – 22,00 –

Zeer malse varkenshaas stukken aan een spies met spek, paprika, ui en een heerlijke huisgemaakte saus.

HOOFDGERECHT KLASSIEKERS

100% RUNDER BURGER* 16,00

200 gram burger, geserveerd op een heerlijk hamburgerbroodje met rode ui, sla, tomaat, spek, een gebakken ei en cheddar.

KIP SATÉ* 16,75

2 stokjes à 100 gram met pindasaus en kroepoek.

SPARERIBS* 20,00

Met een marinade van huisgemaakte BBQ saus of pittige saus.

Selectie van de Chef

RED OAT BURGER – 19,00 –

Geserveerd op een foccacia broodje met sla en ingelegde rode ui, relish en vegan mayo.

VEGETARISCH

PORTOBELLO 18,00

Gevuld met rucola, geitenkaas, mosterd dille, walnoten en pecannoten.

**Alle hoofd- en vegetarische gerechten worden geserveerd met frites en rauwkost.
Keuze uit diverse sauzen: champignon of pittige peper € 3,10. Pimp uw frites: parmezaanse frites +€ 2,00!*

NAGERECHTEN

KINDERIJSJE 5,25

2 bolletjes roomijs in een leuke (bewaar) drinkbeker.

CRÈME BRÛLÉE 7,75

Een custardachtig nagerecht, met een krokant gekarameliseerde laag suiker.

CHEESECAKE MET IJS 7,50

Uit eigen keuken.

AARDBEIEN COUPE 9,00

2 bolletjes aardbeienijs, verse aardbeien en een royale toef verse slagroom.

IJSTRIO 9,00

3 bolletjes roomijs met een royale toef verse slagroom.

ABDIJ KAASPLANKJE 10,25

Met vijgenbrood, Bernardus abdy, petit doruvel, blauwe kaas en oude brokkel-kaas. Suggestie: heerlijk met een 10 jaar oude Port, koud geserveerd.

Selectie van de Chef

ADVOCAATJE LEEF JE NOG? **NIEUW** – 9,00 –

2 bolletjes advocaatsijs, overgoten met advocaat en een royale toef verse slagroom.

BANANA ROYAL **NIEUW** – 9,00 –

2 bolletjes bananenijs, met verse stukjes banaan en een royale toef verse slagroom.

IJSBONBON'S – 6,50 –

2 bonbons van roomijs uit Boskoop van IJssalon Janssen.

SPECIALE KOFFIE'S

ITALIAN – DISARONNO

IRISH – JAMESON

SPANISH – LIKEUR 43

FRENCH – COINTREAU

Het glas wordt traditioneel warm gemaakt.

BAILEYS – BAILEYS

DUTCH – KETEL 1 SPECIAL

DOM – DOM BENEDICTINE

8,50

SMOKKEL KOFFIE

Drink het warm met een laagje slagroom.

CARAJILLO 43

Licor 43, espresso en ijs; een bijzonder smaakvolle mix van zoet en bitter.

5,50

7,25

GEBAK

CHEESECAKE

Uit eigen keuken.

4,10

APPELGEBAK

Met een toef verse slagroom. Uit eigen keuken.

4,10

WARME DRANKEN

ESPRESSO - ENKEL
DOPPIO - ESPRESSO DUBBEL
CAFFÉ LUNGO - GEWOON
CAFFÉ AU LAIT - VERKEERD
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

THEE PREMIUM (ZIE THEEKAART)
VERSE MUNT THEE
VERSE GEMBER THEE

WARME CHOCOMELK
WARME CHOCOMELK MET SLAGROOM

FRIS

COCA COLA
COCA COLA ZERO
FANTA SINAS
FANTA CASSIS
ICE TEA
ICE TEA GREEN
TONIC

BITTER LEMON
GINGER ALE
SPRITE
RIVELLA
RED BULL
ROSE LEMONADE
GINGER BEER

FRIS ZONDER KOOLZUUR

ICE TEA VAN VERSE THEE - 0,50 LITER, KEUZE UIT:
• **KOKOS-MELOEN**
• **GINGER-LEMON**
• **ZOMER-ZOTHEID**
• **CARIBBEAN BLUE**

APPELSAP
JUS D'ORANGE
FRISTI
CHOCOMELK

WATER

WATER PLAT - 0,35 LITER
WATER BUBBELS - 0,35 LITER
WATER PLAT - 0,70 LITER
WATER BUBBELS - 0,70 LITER
WATER KARAF PLAT - 1,00 LITER
WATER KARAF BUBBELS - 1,00 LITER



WIJ SERVEREN MADE BLUE WATER

Made Blue investeert in waterprojecten zodat er altijd minimaal 1000 keer de inhoud van onze flessen of karaffen beschikbaar komt in landen met een permanent watertekort, bijvoorbeeld in: Senegal, Bangladesh, Ivoorkust.

Voor meer informatie: www.madeblue.nl

WITTE WIJNEN

SAUVIGNON BLANC-PAYS D'OC

FRANKRIJK

Aroma's van citrusfruit en appel.
Zomers fris van afdronk.

GLAS **4,75**
FLES **22,50**

PINOT GRIGIO

SAN MARTINO BERTIOLO, VENETO ITALIË

Mooie zachte fruitige wijn. De wijn heeft in de neus een boeket van verschillende bloemen en wit fruit. De afdronk is heerlijk fris en fruitig.

GLAS **4,85**
FLES **23,00**

JOSEPHINE

FRANKRIJK

Deze verfijnde Chardonnay heeft een elegante en mondvullende smaak met een mooie hout toon.

GLAS **4,85**
FLES **23,00**

**De opbrengst van de BLANC PESCADOR gaat voor een groot deel naar de CRAM foundation in Spanje. Deze organisatie zet zich in tegen de plastic-soepen in de zee. Om meer aandacht te vragen voor deze organisatie heeft Perelada gekozen voor het opvallende en vrolijke uiterlijk. Een prachtige wijn voor het goede doel, geniet ervan!*

RODE WIJNEN

PAULO LAUREANO COLHEITA

PORTUGAL

Robijnrood van kleur met bosvruchten, kruidig met zachte tanines, licht hout rijping.

GLAS **5,00**
FLES **24,00**

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT

ZUID-AFRIKA

Volle rode wijn met veel rood en zwart fruit.
Kruidig en een elegante afdronk.

GLAS **5,00**
FLES **24,00**

BLANC PESCADOR*

CASTILLO PERELADA, SPANJE

Deze wijn is van het bekende Cava-druiven-trio gemaakt en is licht mousserend. De wijn is in stalen tanks gefermenteerd waardoor de wijn heerlijk fris en fruitig is met een zachte bubbel.

FLES **25,50**

ROSÉ WIJNEN

BELLES DU SUD

DOMAINE AURIOL, FRANKRIJK

Aangename rosé, licht roze van kleur,
geur van aardbeien.

GLAS **4,50**
FLES **20,00**

Selectie van de Chef

ROSÉ GRIS - PAYS D'OC FRANKRIJK
— FLES **22,50** —

Heerlijke zomerse rosé. Fris en kruidig,
je krijgt geen genoeg van de zomerse sferen!

GIN TONIC

NOLET'S SILVER GIN & LOOPUYT TONIC

Met bosvruchten.

DAMRAK GIN & LOOPUYT TONIC

Met een schijfje sinaasappel en kruidnagel.

HENDRICK'S GIN & LOOPUYT TONIC

Met komkommer.

LOOPUYT ROSE LEMONADE GIN

Met Bobby's gin.

COCKTAILS & MOCKTAILS

THE CANARY - COCKTAIL

Pinkyrose Straight Lemon, in de mix met Vodka.

PINK FLAMINGO - COCKTAIL

Pinkyrose Spiced Lemon & Rose, in de mix met Bobby's Gin.

ESPRESSO MARTINI

Vodka, koffielikeur en espresso.

PORNSTAR MARTINI

Vanille, vodka, passievruchtsap en limoensap.

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco en bruiswater.

MOSCOW MULE

Met ginger beer, vodka, limoen en een takje munt.

SPICED LEMON & ROSE - MOCKTAIL

Een pittige verse frisdrank van citroen, rozenblaadjes, vanille en Aziatische kruiden.

MOJITO

Rum, rietsuiker, limoen, munt en bruiswater.

STRAIGHT LEMON - MOCKTAIL

Een heerlijk frisse verse frisdrank van citroen, citroenschil en sereh.

TEQUILA SUNRISE

Tequilla, sinaasappelsap en grenadine.

SEX ON THE BEACH

Vodka, peach likeur, sinaasappelsap en cranberrysap.

SPLITJE SLAGROOM

Likeur 43 met yoghurt likeur.

Cocktail of shotje?

VRAAG HET AAN DE BEDIENING!

BENT U EEN FAN VAN SPECIALE BIEREN?

1 - Zet de app **Untappd** op uw mobiel.

2 - Zoek bij **Ontdek** via **Locatie** naar **Café De Hoek**.

3 - Check in bij **Café De Hoek** en **beoordeel** uw gedronken bieren.

Volg ons op Untappd zodat u altijd op de hoogte blijft van onze nieuwste bieren.

Ontdek nog meer speciale en heerlijke biersoorten op Untappd.





KOFFIE | GEBAK | LUNCH | BORREL | DINER

DORPSSTRAAT 50 – 2396 HC KOUDEKERK A/D RIJN

071 - 341 20 19 – [INFO@CAFEDELHOEK.NL](mailto:info@cafedehoek.nl)

WWW.CAFEDELHOEK.NL

[f](#) EETCAFEDELHOEK [@](#) EETCAFEDELHOEK