

# Menukaart

KOFFIE | GEBAK | LUNCH | BORREL | DINER



# *Van harte welkom!*

Eetcafé De Hoek, schitterend gelegen in een adembenemend monument uit 1563, biedt een sfeervolle setting voor een drankje, lunch of diner. Ons etablissement verwelkomt u zowel binnen bij onze knusse bar als buiten op het zonovergoten terras met uitzicht op De Oude Rijn, inclusief aanmeerplek. Gelegen naast de Koudekerksebrug in Koudekerk aan den Rijn, vormt ons café dé verzamelplaats voor locals en bezoekers uit de regio.

Marcel, Anjo en het toegewijde team werken vol overgave om van Eetcafé De Hoek een fijne bestemming voor een gezellige en culinaire ervaring te maken. Dankzij hun inspanningen en de vele fietsers die ons als favoriete stop kiezen, is Eetcafé De Hoek een begrip in de omgeving.

Maar nu genoeg over ons... u heeft nu onze menukaart in handen. Neem rustig de tijd om deze te verkennen terwijl u geniet van een drankje en ons populaire plukbrood. Mocht u vragen hebben, helpen we u met alle plezier verder. Op zoek naar een aanbeveling voor een voortreffelijk speciaalbiertje van de tap of uit fles of een uitgelezen wijn? Ook daarvoor staan we met plezier voor u klaar.

Met warme groeten,  
het team van Eetcafé De Hoek.

## *Geniet van uw moment!*


*Let op: Om alles soepel te laten verlopen, hanteren we afrekening per tafel. Mocht u met meerdere stellen aan één tafel zitten, dan vragen we vriendelijk om gezamenlijk af te rekenen. Zo houden we het overzichtelijk voor iedereen. Dank voor uw begrip en medewerking.*



## FINGER FOOD

<b>PLUKBROOD</b> 	7,50
Vers afgebakken van de lokale ambachtelijke bakker, met smeersels.	
<b>BITTERBALLEN VAN OMA BOB</b>	9,50
8 stuks, met heerlijke mosterd.	
<b>BLACK TIGER GAMBA'S</b> 	15,00
Keuze uit: al pil pil of huisgemaakte room.	
<b>BEKBRANDERS</b>	5,25
4 stuks, met vlammsaus.	
<b>KIPFILET NUGGETS</b>	6,70
5 stuks, met vlammsaus.	
<b>NACHO'S UIT DE OVEN</b> 	9,00
Met guacamole, tomaat en Mexicaanse cheddarmix. Extra topping: tex-mex kip +€ 3,50	
<b>BITTERGARNITUUR</b>	16,50
20 stuks, met mosterd en vlammsaus.	
<b>BOSPADDENSTOEL CROQUETTES</b> 	6,50
4 stuks, met mosterd mayonaise.	
<b>PARMEZAANSE FRITES</b> 	6,50
Met truffelmayo en Grana Padano.	
<b>RIBFINGERS 'PORC AU GRATIN'</b>	15,00
Met een mild pittige rub.	

*Selectie van de Chef***LUXE BORRELPLANK**  
– 14,75 P.P. –

Met o.a. breekbrood met smeersels, 2 Oma Bob bitterballen, 1 vega loempia, 1 frikandel, Oude Meije kaas, antipasti, noten en olijven. Vanaf 2 personen te bestellen.  
Ook vegetarisch mogelijk. 

**MINI KAASSOUFFLÉ**   
– 5,25 –  
4 stuks, met vlammsaus.**BITTERBALLEN VAN OMA BOB & BOSPADDENSTOEL CROQUETTES**   
– 10,00 –

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

Afrekening vindt plaats per tafel. Hartelijk dank voor uw begrip.

## BROOD SPECIALS

**WARM GESERVEERDE GEITENKAAS** 🌱 12,00  
Met mosterd dille saus, walnoten en pecannoten.

**CARPACCIO** 14,50  
Vers gesneden van de kogelbiefstuk, met rucola, gemengde sla, grana padano en pesto- of truffelmayo uit eigen keuken.

**RIBFINGERS 'PORC AU GRATIN'** 16,00  
Met een mild pittige rub.

**JUICY BURGER**  **NIEUW** 15,00  
Vegan maya, ingelegde rode ui op een bedje van salade.

**PITTIGE TONIJSALADE** 🌱 13,00  
Met rode peper, rode ui en kappertjes.

**OMA BOB RUNDVLEES CROQUETTEN** 9,50  
2 stuks, met mosterd.

**RUCOLA KAAS CROQUETTEN** 🌱 10,50  
2 stuks, met liefde bereid, 100% vleesvrij, met mosterd.

**BLACK ANGUS BURGER** 15,00  
Geserveerd op een heerlijk hamburger-broodje met rode ui, sla, tomaat, spek en een gebakken ei en cheddar.

**PULLED CHICKEN** 14,50  
Langzaam gegaarde kip met sla, rode ui, tomaat, soja, ketjap, champignons, spekjes en paprika.

### Selectie van de Chef

**ZALM MOOT** 🌱  
- 14,50 -

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

**SPAKENBURGSE PALING** **NIEUW**  
- 18,00 -

Toast met kruidenboter en citrus mayo.

**TUNA MELT TOSTI**  
- 8,50 -

Pittige tonijnsalade en cheddar.

## TOSTI'S

**KAAS** 🌱 6,00

**HAM EN KAAS** 6,50

**HAM, KAAS EN TOMAAT** 7,00

**GEITENKAAS** 🌱 8,50  
Met honingmosterd, pecan- en walnoten.

*Al onze broodgerechten serveren wij met vers  
afgebakken wit, bruin boerenbrood of glutenvrij +€ 1,00.  
Aan u de keuze!*

## EIERGERECHTEN

### HAM 9,50

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

### KAAS 9,50

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

### HAM EN KAAS 10,00

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

### EXTRA TOPPING + 1,00

Kaas, tomaat, champignons of spek.

## Selectie van de Chef

### SPEK, UI EN CHAMPIGNONS - 11,50 -

3 eieren. Keuze uit: uitsmijter of omelet.

Afrekening vindt plaats per tafel. Hartelijk dank voor uw begrip.

## MAALTIJDSALADE'S

## Selectie van de Chef

### SALADE ZALM

- 16,25 -

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

### SALADE TOURNEDOS THAISE STIJL

- 21,00 -

Met gebakken champignons, ui, bosui en rode peper.

### SALADE PULLED CHICKEN 17,25

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

### SALADE GEITENKAAS 14,50

Warm geserveerd met mosterd dille saus, pecan- en walnoten.

Salades worden geserveerd met vers afgebakken wit, bruin boerenbrood of glutenvrij +€ 1,00. Aan u de keuze!

## VOOR DE KIDS OF TUSSENDOOR

### MINI SPARERIBS

Met frites en appelmoes.

11,00

### OMA BOB KROKET

Met frites en appelmoes.

9,50

### KIP NUGGETS -ook glutenvrij mogelijk-

Met frites en appelmoes.

9,75

### FRIKANDEL

Met frites en appelmoes.

8,00

### MINI KAASSOUFFLÉ

Met frites en appelmoes.

9,75

## Selectie van de Chef

### RIBFINGERS 'PORC AU GRATIN'

- 14,00 -

Met een mild pittige rub.

### MOSSELEN

- 14,50 -

Keuze uit: al pil pil of huisgemaakte room.

### BIETEN CARPACCIO

- 13,50 -

Met rucola, Aceto balsamico, uitjes en broad beans.

## VOORGERECHTEN

### UIENSOEP OF SOEP VAN DE WEEK

6,75

### PLUKBROOD

Vers van de lokale ambachtelijke bakker met smeersels.

7,50

### BLACK TIGER GAMBA'S

Keuze uit: al pil pil of huisgemaakte room.

15,00

### CARPACCIO

Gesneden van de runder bovenbil, met rucola, grana padano en pesto- of truffelmayo uit eigen keuken.

13,50

### CHAMPIGNONS

Keuze uit: huisgemaakte room of al pil pil.

10,00

### SPAKENBURGSE PALING

Toast met kruidenboter en citrus mayo.

18,00

## HOOFDGERECHTEN

- ZALM**  **22,50**  
Verse zalmoot, ambachtelijk gerookt in onze eigen rookton.
- PULLED CHICKEN** **19,50**  
Langzaam gegaarde kip met sla, rode ui, tomaat, soja, ketjap, champignons, spekjes en paprika.
- TOURNEDOS** **NIEUW** **36,00**  
Zeer malse ossenhaas van het Hollandse rund met een huisgemaakte jus, gebakken ui en champignons.
- KABELJAUW** **NIEUW** **22,50**  
Met pesto en rauwe ham.
- RIBFINGERS 'PORC AU GRATIN'** **24,00**  
Met een mild pittige rub.

## HOOFDGERECHT KLASSIEKERS

- BLACK ANGUS BURGER** **18,50**  
Geserveerd op een heerlijk hamburger-broodje met rode ui, sla, tomaat, spek, een gebakken ei en cheddar.

## Selectie van de Chef

- JUICY BURGER**  **– 19,00 –**  
Met sla en ingelegde rode ui en vegan mayo.

## Selectie van de Chef

- SURF EN TURF – 28,00 –**  
Stukje malse tournedos met 2 tiger gamba's.  
Keuze uit: huisgemaakte room of al pil pil.
- NIEUW BUIKSPEK 'ASIAN STYLE' – 18,50 –**  
Met gamba's op een bedje van salade met Hoisinsaus.
- NIEUW BAVETTE – 22,50 –**  
Gebakken in een heerlijke huisgemaakte jus.
- MIXED GRILL – 22,00 –**  
Smaakvol stukje van de kip, het rund en het varken aan een spies. Voorzien van een heerlijke huisgemaakte saus.

- KIPFILET SATÉ** **17,00**  
2 stokjes à 100 gram met pindasaus en kroepoek.
- SPARERIBS** **22,50**  
Met een marinade van huisgemaakte BBQ saus of pittige saus.

## VEGETARISCH

- CAMEMBERT**  **19,00**  
Uit de oven met rucola, mosterd dille, walnoten en pecannoten.

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

*Afrekening vindt plaats per tafel. Hartelijk dank voor uw begrip.*

## NAGERECHTEN

### KINDERIJSJE 5,25

2 bolletjes roomijs in een leuke (bewaar) drinkbeker.

### CHEESECAKE SPECULOOS MET IJS 7,50

Uit eigen keuken.

### IJSTRIO 10,00

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.

### DAME BLANCHE **NIEUW** 11,50

Met caramel, spculoos en een royale toef verse slagroom.

### AMALFI OF LIEN LIMONCELLO **NIEUW** 11,50

Met vanille ijs en een royale toef verse slagroom.

## Selectie van de Chef

### ADVOCAATJE LEEF JE NOG? - 11,00 -

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

### LIKEUR 43 - 11,00 -

2 bolletjes sinaasappelijs, chocosnippers en een royale toef verse slagroom.

### IJSBONBON'S - 7,50 -

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

### CHOUFFE COFFEE

Drink het warm met een toef slagroom.

6,50

### CARAJILLO 43

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

7,25

## GEBAK

### CHEESECAKE SPECULOOS 4,50

Uit eigen keuken.

### APPELGEBAK 4,50

Uit eigen keuken. Met een toef verse slagroom (+€ 0,75)



## WARME DRANKEN

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

**THEE PREMIUM** (LOSSE THEE)  
**VERSE MUNT THEE**  
**VERSE GEMBER THEE**

**WARME CHOCOMELK**  
**WARME CHOCOMELK MET SLAGROOM**

## FRIS

<b>COCA COLA</b>	<b>BITTER LEMON</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>GINGER ALE</b>
<b>FANTA SINAS</b>	<b>SPRITE</b>
<b>FANTA CASSIS</b>	<b>RIVELLA</b>
<b>ICE TEA</b>	<b>RED BULL</b>
<b>ICE TEA GREEN</b>	<b>ROSE LEMONADE</b>
<b>TONIC</b>	<b>GINGER BEER</b>

## FRIS ZONDER KOOLZUUR

<b>ICE TEA VAN VERSE</b>	<b>APPELSAP</b>
<b>THEE</b> - 0,50 LITER, KEUZE UIT:	<b>FRISTI</b>
• <b>ZINDERENDE ZOMER</b>	<b>CHOCOMELK</b>
• <b>KOKOS PEER</b>	
• <b>COOLE KIWI</b>	
• <b>SWEET STRAWBERRY</b>	

## 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](http://www.madeblue.nl)

## UIT LIEFDE VOOR BIER

Het Genootschap van Hertog Jan is een exclusieve groep van een select aantal geselecteerde cafés die voldoen aan de hoogste standaarden en strengste eisen. Deze cafés onderscheiden zich door uitmuntend gastheerschap, waar met passie en vakmanschap wordt getapt, altijd op de juiste temperatuur en in de passende glazen. Eetcafé de Hoek behoort tot deze elite. En daar zijn we met recht trots op!

Wij bieden het volledige assortiment van Hertog Jan-bieren aan. Wij nodigen u vooral uit om onze Grand Prestige Vatgerijpte edities te proeven! Bovendien, wanneer Hertog Jan een nieuw speciaalbier lanceert, zijn wij de eersten waar u dit unieke bier kunt komen proeven.



## WITTE WIJNEN

### SAUVIGNON BLANC-PAYS D'OC

FRANKRIJK

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

GLAS **4,90**  
FLES **23,00**

### 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 **5,00**  
FLES **24,00**

### JOSEPHINE

FRANKRIJK

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

GLAS **5,25**  
FLES **25,00**

## ROSÉ WIJNEN

### BELLES DU SUD

DOMAINE AURIOL, FRANKRIJK

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

GLAS **4,90**  
FLES **23,00**

## RODE WIJNEN

### PAULO LAUREANO COLHEITA

PORTUGAL

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

GLAS **5,25**  
FLES **25,00**

### MARSELAN

FRANKRIJK

Marselan is een kruising tussen Cabernet Sauvignon en Grenache Noir. Een donkerrode, stevige wijn met sappigheid en aroma's van rijp fruit, cassis, olijven en kruiden zoals salie en peper, kenmerken Marselan.

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

## Selectie van de Chef

### MALBEC - ARGENTINIË

– GLAS **5,75** –

– FLES **25,50** –

Malbec, Argentinië's trots en rode wijn, komt oorspronkelijk uit Frankrijk. Met zijn kenmerkende diepe paarse kleur biedt het rijke smaken van donker fruit en chocolade. Zachte tannines zorgen voor toegankelijkheid; rijping verhoogt de complexiteit.

## GIN TONIC - 9,00

### 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 - 9,00

### PORNSTAR MARTINI

Vanille vodka en passievrucht sap

### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco en bruiswater.

### MOJITO

Rum, rietsuiker, limoen, munt en bruiswater.

### SEX ON THE BEACH

Vodka, peach likeur, sinaasappelsap en cranberrysap.

### SPLITJE SLAGROOM

Likeur 43 met yoghurt likeur.

## MOCKTAILS - 7,00

### SPILTJE

Laat je verrassen.

### GIN TONIC 0,0

Steranijs, sinaasappelsap en Spa rood.

## BENT U EEN FAN VAN SPECIALE BIEREN?

### Ontdek onze speciaalbieren met Untappd

Bent u een liefhebber van speciaalbieren of gewoon nieuwsgierig naar iets nieuws? Met de Untappd-app kunt u uw bieravonturen eenvoudig volgen en delen. Bij Eetcafé De Hoek hebben we een gevarieerde selectie van unieke bieren op tap en uit fles, perfect voor een ontdekkingsreis door de wereld van speciaalbier.

Volg deze eenvoudige stappen hiernaast om aan de slag te gaan.

Twijfelt u over welke van onze speciaalbieren te proberen? Ons team staat altijd klaar om u te adviseren en de perfecte keuze voor u te maken.

### Stap 1

• Zet de app **Untappd** op uw mobiel (iOS en Android).

### Stap 2

• Zoek bij **Ontdek** via **Locatie** naar **Café De Hoek**.

### Stap 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

WWW.CAFEDELHOEK.NL

f EETCAFEDELHOEK @ EETCAFEDELHOEK