



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, in de lichte en verwarmbare serre 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.

Informatie over allergenen is te vinden via de QR-code achterin deze menukaart.



KUNST UIT HET DORP AAN DE MUUR IN EETCAFÉ DE HOEK



Aan de muur in de serre hangt een serie kleurrijke digitale portretten van **byRenzo**. Vrouwen en bloemen versmelten tot expressieve composities vol karakter en detail.

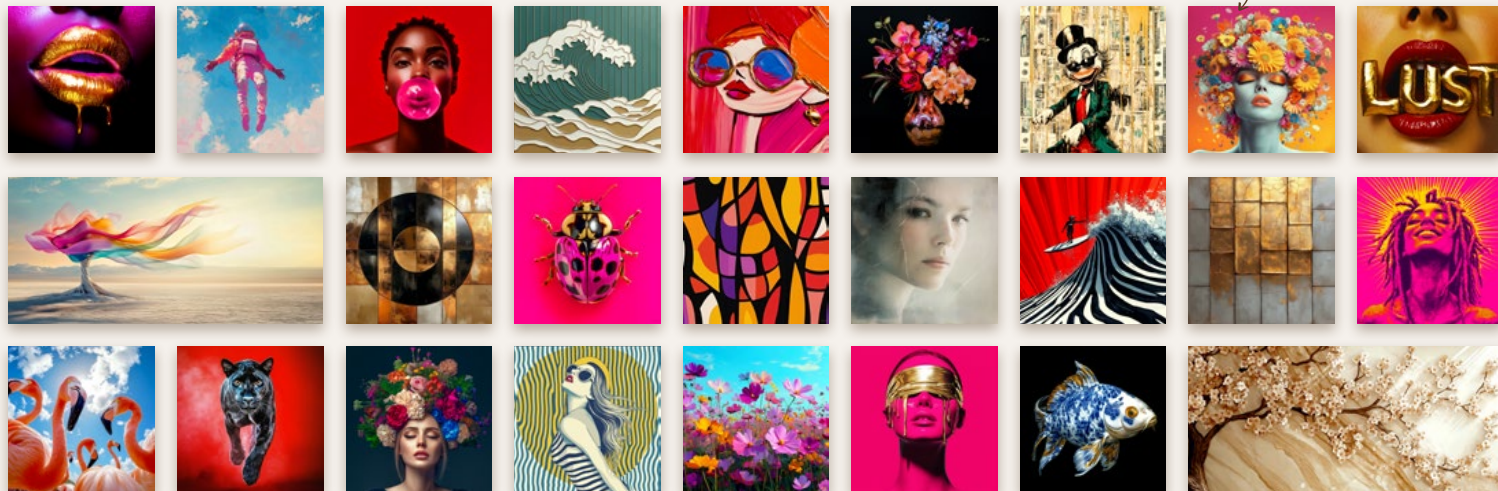
Alle werken zijn digitaal gecreëerd en worden in kleine oplage uitgebracht.

Meer ontdekken? Blader door naar de volgende pagina!

BY *Renzo*

BRENG KLEUR EN KARAKTER IN UW RUIMTE

Ontdek alle werken van **byRenzo** – voor thuis, op kantoor of als bijzonder cadeau. Mijn collectie biedt een kleurrijke mix van expressieve portretten, abstracte vormen, stille objecten en natuurlijke scènes. Hieronder ziet u een selectie.



Collectie bekijken?

Kijk op: [instagram.com/byRenzo.art](https://www.instagram.com/byRenzo.art) of via de website: byRenzo.werkaandemuur.nl

Direct een werk bestellen?

Mail mij rechtstreeks via welkom@byRenzo.art voor persoonlijk advies én een mooie Eetcafé De Hoek-vriendenkorting ten opzichte van de website!

BY *Renzo*

Flyer met informatie meenemen? Vraag ernaar bij een medewerker.

FINGER FOOD

PLUKBROOD 7,50

Vers afgebakken van de lokale ambachtelijke bakker, met smeersels.

OMA BOBS RUNDVLEES BITTERBALLEN 9,50

8 stuks, met heerlijke mosterd.

BLACK TIGER GAMBA'S 15,00

Keuze uit: al pil pil of huisgemaakte room.

KIPFILET NUGGETS 6,70

5 stuks, met vlammsaus.

NACHO'S UIT DE OVEN 9,00

Met guacamole, salsa, Smoky Hemp Sauce en Mexicaanse cheddarmix.

Extra topping: pastrami +€ 5,00

BITTERGARNITUUR 16,50

18 stuks, met mosterd en vlammsaus.

OMA BOBS BOSPADDENSTOEL CROQUETTES 6,50

4 stuks, met mosterd mayonaise.

LOADED FRITES 6,50

Truffelmayo, Grana Padano.

Extra topping: pastrami +€ 3,50

BONELESS RIBS 16,00

Heerlijk malse spareribs zonder bot met een mild pittige rub.

Selectie van de Chef

MINI KAASSOUFFLÉ - 5,25 -

4 stuks, met vlammsaus.

OMA BOBS BITTERBALLEN & OMA BOBS BOSPADDENSTOEL CROQUETTES - 10,00 -

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



OMA BOBS - EERLIJK. AMBACHTELIJK. ONVERGETELIJK.

Alle producten van Oma Bobs worden vers en ambachtelijk bereid in hun eigen productiekeuken in Aalsmeer. Daar wordt de bouillon nog steeds volgens het originele familierecept gemaakt, net zoals oma Bob dat vroeger deed. Hoewel de ketels tegenwoordig groter zijn, blijft de liefde en aandacht waarmee de snacks worden bereid onveranderd. Die ambachtelijke smaak proef je terug in elke hap van Oma Bobs' snacks.

TIP! Bestel meerdere Finger Food-gerechten en wij serveren ze samen op een gezellige plank om te delen. Prikken maar en geniet ervan!

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

LUNCH TOPPERS TOT 16.00 UUR

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

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

NEW YORK FUSION BURGER  **NIEUW** **15,00**
Met salsa, Smoky Hemp Sauce, salade, ui en tomaat op een vers afgebakken broodje.

PITTIGE TONIYN SALADE  **13,00**
Met rode peper, rode ui en kappertjes.

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

OMA BOBS 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, chili, soja, ketjap, champignons, spekjes, paprika en sriracha mayo.

CHICKEN CRUNCHY BURGER **NIEUW** **15,00**
Met salsa, Smoky Hemp Sauce, sla, ui en tomaat op een vers afgebakken broodje.

Selectie van de Chef

ZALMMOOT 
– 14,50 –

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

SPAKENBURGSE PALING
– 18,00 –

Toast met kruidenboter en citrus mayo.

NEW YORK STYLE PASTRAMI **NIEUW**
– 18,00 –

Met sweet pickles, cheddar, mosterd, sla,
tomaat en gebakken ui.

TOSTI'S TOT 16.00 UUR

KAAS, HAM, GEITENKAAS  vanaf **6,50**
Stel zelf uw favoriete combinatie samen.

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

EIERGERECHTEN TOT 16.00 UUR

OMELETTEN EN UITSMIJTERS NATUREL, KAAS, HAM, SPEK

Stel zelf uw favoriete combinatie samen.

vanaf **10,50**

EXTRA TOPPING

Kaas, tomaat, champignons, spek of ui.

+ 1,00

MAALTIJDSALADE'S

Selectie van de Chef

SALADE ZALM – 16,25 –

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

NEW YORK STYLE PASTRAMI **NIEUW** – 19,50 –

Met gebakken ui, bosui, sweet pickled, cheddar en mosterd.

SALADE PULLED CHICKEN

17,25

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

SALADE GEITENKAAS

14,50

Warm geserveerd met mosterd dille saus, pecannoten.

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

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

VOOR DE KIDS OF TUSSENDOR

BONELESS RIBS

Met frites en appelmoes.

11,00

KIP NUGGETS -ook glutenvrij mogelijk-

Met frites en appelmoes.

9,75

MINI KAASSOUFFLÉ

Met frites en appelmoes.

9,75

OMA BOBS RUNDVLEES CROQUET

Met frites en appelmoes.

9,50

FRIKANDEL

Met frites en appelmoes.

8,00

Selectie van de Chef

BUIKSPEK 'ASIAN STYLE' **NIEUW**

- 14,00 -

Buikspek gemarineerd in Oosterse kruiden, langzaam gegaard, sappig van binnen en op een bedje sla.

NEW YORK STYLE PASTRAMI **NIEUW**

- 14,50 -

Op een bedje van sla met sweet pickles, cheddar en mosterd.

OMA BOBS BOSPADDENSTOELEN CROQUETTES

- 6,50 -

Met mosterd mayo.

BONELESS RIBS

- 16,00 -

Heerlijk malse spareribs zonder bot met een mild pittige rub.

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE WEEK

6,75

PLUKBROOD

7,50

Vers van de lokale ambachtelijke bakker met smeersels.

BLACK TIGER GAMBA'S

15,00

Keuze uit: al pil pil of huisgemaakte room.

CARPACCIO

13,50

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

CHAMPIGNONS

10,00

Keuze uit: huisgemaakte room of al pil pil.

SPAKENBURGSE PALING **NIEUW**

18,00

Toast met kruidenboter en citrus mayo.

BIETEN CARPACCIO

13,50

Met rucola, Aceto balsamico, uitjes en broad beans.

HOOFDGERECHTEN

ZALM  **22,50**
Verse zalmoot, ambachtelijk gerookt in onze eigen rookoven.

PULLED CHICKEN **19,50**
Langzaam gegaarde kip met sla, rode ui, tomaat, soja, ketjap, champignons, spekjes, paprika en sriracha mayo.

KOGELBIEFSTUK **NIEUW** **26,50**
Zeer malse biefstuk van het Blauwe Rund (220 gram), geserveerd met huisgemaakte ambachtelijke jus.

CRUNCHY CHICKEN BURGER **NIEUW** **19,50**
Met salsa, Smoky Hemp Sauce, sla, tomaat en ui op een vers afgebakken broodje.

Selectie van de Chef

BUIKSPEK ASIAN STYLE – 19,50 – NIEUW
Buikspek gemarineerd in Oosterse kruiden, langzaam gegaard en sappig van binnen. Geserveerd op een bedje van sla met grote gamba's.

'HIGHWAY' POUSSIN – 21,50 – NIEUW
Hele, in knoflook gekruide poussin (jonge kip), opengevlinderd en gegrild voor een volle, sappige smaak.

HOOFDGERECHT KLASSIEKERS

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

KIPPENDIJ SATÉ **NIEUW** **18,50**
Supermalse kippendij aan spies met pindasaus en kroepoek.

BONELESS RIBS **NIEUW** **24,00**
Heerlijk malse spareribs zonder bot, met een mild pittige rub.

Selectie van de Chef

NEW YORK FUSION BURGER  **– 19,00 –**
Met sla, salsa, Smoky Hemp Sauce op een vers afgebakken broodje.

VEGETARISCH

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

*Alle hoofd- en vegetarische gerechten worden geserveerd met frites en salade.
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 5,75

2 bolletjes roomijs in een leuke (bewaar) drinkbeker.

PASSIEVOLLE ZOMERBRIES MET BANANENIJS 7,50



NIEUW

IJS-TRIO 10,00

3 bolletjes roomijs met een royale toef verse slagroom.

ABDIJ KAASPLANKJE 10,25

Met vijgenbrood, petit doruvel, blauwe kaas en geitenkaas.

TIP: heerlijk met een 10 jaar oude Port, koud geserveerd.

DAME BLANCHE **NIEUW** 11,50

Met caramel, speculoos en een royale toef verse slagroom.

HEMELSE CARROT CAKE 8,50



NIEUW

Met vanille ijs.

Selectie van de Chef

ADVOCAATJE LEEF JE NOG? – 11,00 –
2 bolletjes advocaatijs, overgoten met advocaat en een royale toef verse slagroom.

CHOCOLADE SALTED DREAM 8,50 – **NIEUW**

IJSBONBON'S 7,50 –
2 bonbons van roomijs uit Boskoop van IJssalon Janssen.
Keuze uit: wit, melk, pure chocolade of pistache.

SPECIALE KOFFIE'S

ITALIAN – DISARONNO

IRISH – JAMESON

SPANISH – LIKEUR 43

FRENCH – COINTREAU

Het glas wordt traditioneel warm gemaakt.

BAILEYS – BAILEYS

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

PASSIEVOLLE ZOMERBRIES 4,50



NIEUW

Met versfruit, o.a. banaan, ananas en passievrucht.

HEMELSE CARROT CAKE 4,50



NIEUW

APPELGEBAK

Dudok.

4,50

Een toef verse slagroom +€ 0,75

WARME DRANKEN VANAF 3.10

ESPRESSO - ENKEL

DOPPIO - ESPRESSO DUBBEL

CAFFÉ LUNGO - GEWOON

CAFFÉ AU LAIT - VERKEERD, **CAPPUCCINO**,
LATTE MACCHIATO, **CARAMEL LATTE**,
FLAT WHITE

TIP! Kan ook met Soja melk.

THEE PREMIUM (LOSSE THEE)

VERSE MUNT THEE

VERSE GEMBER THEE

WARME CHOCOMELK

WARME CHOCOMELK MET SLAGROOM

FRIS VANAF 3.30

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 VANAF 2.85

ICE TEA VAN VERSE THEE - 0,50 LITER, KEUZE UIT:

- **MANGO SINAASAPPEL**
- **PINEAPPLE POOL**

APPELSAP, VERSE JUS

FRISTI, CHOCOMELK

WATER VANAF 2.85

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 4,90
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 volmondige 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.

MOCKTAILS - 7,00

CUCUMBER FIZZ - 0,0% ALC.

Virgin gin. Komkommer siroop, bruiswater.

MOJITO - 0,0% ALC.

Virgin rum. Rietsuiker, limoen, munt en bruiswater.

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.



ALLERGENEN?

Heeft u een allergie of speciale (dieet)wensen? Laat het ons gerust weten, we denken graag met u mee. Voor een volledig overzicht van allergenen: scan de QR-code hieronder.





EETCAFÉ
DE HOEK

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