

Van harte welkom!



Eetcafé De Hoek, schitterend gelegen in een monument uit 1563, is de ideale plek voor een drankje, lunch of diner. Binnen bij de knusse bar, in de lichte en verwarmbare serre, of met mooi weer buiten op het terras aan de Oude Rijn met aanmeerplek: overal proeft u de gezellige sfeer. Direct naast de Koudekerksebrug vormt ons café al jaren een vertrouwde ontmoetingsplaats voor locals en bezoekers uit de regio.

Marcel, Anjo en het team ontvangen u met dezelfde gastvrijheid als altijd, en presenteren met plezier de menukaart van dit najaar. Nieuw dit seizoen zijn de voorgerechten om samen te delen: ideaal om gezellig te genieten met elkaar. Natuurlijk vindt u ook de vertrouwde favorieten terug.

Blader rustig door de kaart terwijl u geniet van een drankje en ons populaire plukbrood. Heeft u vragen of wilt u een aanbeveling voor een speciaalbier van de tap of een bijpassende wijn? Wij helpen u graag verder.

Team Eetcafé De Hoek

Voor een vlotte service rekenen we per tafel af. Deelt u de tafel met meerdere stellen, dan graag gezamenlijk afrekenen. Dank voor uw medewerking. Heeft u een allergie of dieetwens? De allergeneninformatie staat achterin deze menukaart. Vraag ons gerust bij twijfel.

KUNST UIT HET DORP AAN DE MUUR IN EETCAFÉ DE HOEK



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

Alle werken zijn met de nieuwste digitale technieken gecreëerd en in subtiële oplage verkrijgbaar. Kijk op de volgende pagina voor een selectie uit de gehele collectie.

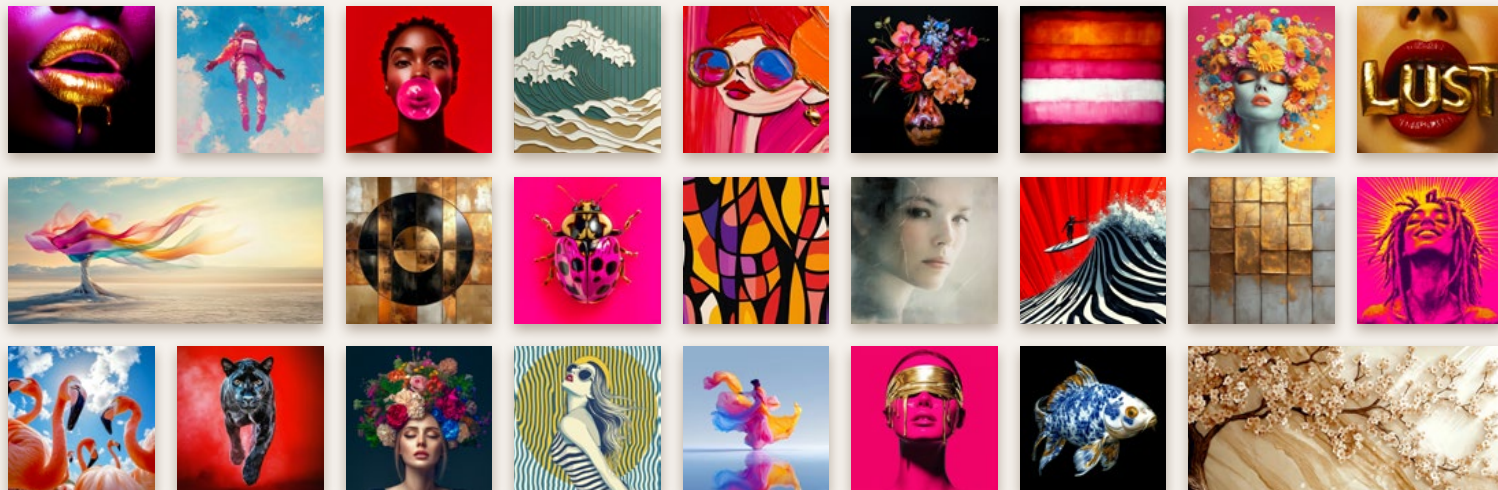
BY *Renzo*

BY *Renzo*

BRENGT KLEUR EN KARAKTER

Voor thuis, kantoor of als bijzonder cadeau.

Een kleurrijke collectie van portretten, pop-art, abstracte en grafische vormen, botanische stillevens, dieren en surrealistische collage. Hieronder een mooie selectie. ↪



Ontdek de volledige collectie op: **www.byRenzo.art**

Vragen? Mail naar: **welkom@byRenzo.art**

TO SHARE: FINGER FOOD

PLUKBROOD

Vers afgebakken van de lokale ambachtelijke bakker, met smeersels.

7,60

BITTERBALLEN VAN OMA BOB

8 stuks, met heerlijke mosterd.

9,60

BLACK TIGER GAMBA'S

Keuze uit: piri piri of huisgemaakte room.

15,00

BEKBRANDERS

4 stuks, met vlammsaus.

5,25

KIPFILET NUGGETS

5 stuks, met vlammsaus.

6,70

NACHO'S UIT DE OVEN

Met guacamole, salsa, Smoky Hemp Sauce en Mexicaanse cheddarmix. Extra topping: kip +€ 4,50

9,00

BITTERGARNITUUR

18 stuks, met mosterd en vlammsaus.

16,50

BOSPADDENSTOEL CROQUETTES

4 stuks, met mosterd mayonaise.

6,50

LOADED FRITES

Met truffelmayo en Grana Padano.

6,50

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 familie recept 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  **12,15**
Met cranberry puree en noten.

CARPACCIO **14,65**
Vers gesneden van de runder bovenbil, met rucola, gemengde sla, grana padano en pesto- of truffel mayo uit eigen keuken.

ZALM MOOT  **14,65**
Verse zalmoot ambachtelijk gerookt, gekookt ei, rode ui, tomaat en een vleugje lavas mayonaise.

Selectie van de Chef

TRUFFEL BLACK ANGUS BURGER **NIEUW**
– 15,00 –

Geserveerd op een hamburgerbroodje met sla, tomaat, spek, rode ui en cheddar.

BOTERZACHTE KOGELBIEFSTUK **NIEUW**
– 22,75 –

Met ui, champignons en sambaljus.

NEW YORK STYLE PASTRAMI
– 18,00 –

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

SMOKEY OESTERZWAM BURGER  **NIEUW** **15,00**
Met salsa, sweet pickles, sla, tomaat, ui en Smoky Hemp Sauce, op een vers afgebakken broodje.

OMA BOBS RUNDVLEES CROQUETTEN **10,00**
2 stuks, met mosterd.

RUCOLA KAAS CROQUETTEN  **11,00**
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, gebakken ei, cheddar en sriracha mayo.

PULLED CHICKEN **15,00**
Langzaam gegaarde kip met tauge, sla, rode ui, tomaat, soja, ketjap, champignons, spekjes, paprika en sriracha mayo.

SPAKENBURGSE PALING **18,00**
Toast met kruidenboter en paling mouse.

TOSTI'S

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

CROQUE MADAME **NIEUW** **8,50**
Ham, kaas en een spiegel ei.

*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

vanaf **10,50**

Stel zelf uw favoriete combinatie samen.

EXTRA TOPPING

+ 1,00

Kaas, tomaat, champignons, spek of ui.

Selectie van de Chef

SPEK, UI EN CHAMPIGNONS – 13,50 –

3 eieren. Keuze uit: uitsmijter of omelet.

Selectie van de Chef

NIEUW SALADE NEW YORK PASTRAMI – 20,75 –

Warm geserveerd met gebakken ui, sweet pickles, salsa en mosterd.

NIEUW THAISE STIJL SALADE STUKJES BOTERMALSE KOGELBIEFSTUK – 21,00 –

Met gebakken champignons, ui, bosui, rode peper, tauge en bbq sauce.

MAALTIJDSALADE'S

SALADE ZALM

16,50

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

SALADE PULLED CHICKEN

17,25

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

SALADE GEITENKAAS

14,75

Warm geserveerd met cranberry puree en noten.

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 KROKET

Met frites en appelmoes.

10,00

FRIKANDEL

Met frites en appelmoes.

8,00

Selectie van de Chef

NEW YORK STYLE PASTRAMI

- 15,00 -

Op een bedje van sla met salsa, sweet pickles, ui en mosterd. Warm geserveerd.

VERSE ZALM FILET

- 15,00 -

Oosters gemarineerd, licht afgebrand op een bedje van wakame en soja saus.

BUIKSPEK ASIAN STYLE

- 15,00 -

Gemarineerd op Oosterse wijze. Langzaam geeraard, geserveerd op een bedje van sla, hoisin en tauge.

VOORGERECHTEN

UIENSOEP OF SOEP VAN DE WEEK

6,75

PLUKBROOD

Vers van de lokale ambachtelijke bakker met smeersels.

7,60

BLACK TIGER GAMBA'S

Keuze uit: piri piri of huisgemaakte room.

15,00

CARPACCIO

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

13,65

CHAMPIGNONS

Keuze uit: huisgemaakte room of piri piri.

10,00

SPAKENBURGSE PALING

Toast met kruidenboter en paling mouse.

18,00

BIETEN CARPACCIO

Met rucola, Aceto balsamico, uitjes en broad beans.

13,65

HOOFDGERECHTEN

ZALM 	22,75
Verse zalmoot, ambachtelijk gerookt in onze rookoven.	
PULLED CHICKEN	19,75
Langzaam gegaarde kip met sla, rode ui, tomaat, soja, ketjap, champignons, spekjes, paprika, tauge en srirachamayo.	
TRUFFEL BLACK ANGUS BURGER NIEUW	18,75
Met sla, tomaat, spek rode ui en cheddar op een vers afgebakken broodje.	
BUIKSPEK 'ASIAN STYLE'	19,75
Met gamba's op een bedje van salade, touge en Hoisinsaus.	
BAVETTE	22,75
Gebakken in een heerlijke huisgemaakte jus.	

Selectie van de Chef

SURF EN TURF – 28,00 –
Stukje boterzachte kogelbiefstuk met 2 tiger gamba's.
Keuze uit: huisgemaakte room of piri piri.

NIEUW BOTERZACHTE KOGELBIEFSTUK
– 26,75 –
Met ui, champignons en sambaljus.

NIEUW HUISGEMAAKTE STAMPOT
– 14,00 –
Vraag de bediening welke we hebben.

HOOFDGERECHT KLASSIEKERS

KIPPENDIJ SATÉ	18,75	BLACK ANGUS BURGER	18,75
Supermalse kippendij aan spies met pindasaus en kroepoek.		Geserveerd op een heerlijk hamburger-broodje met rode ui, sla, tomaat, spek, een gebakken ei en cheddar.	
BONELESS RIBS	24,00		
Heerlijk malse ribs zonder bot met een mild pittige rub.			

VEGETARISCH

SMOKEY OESTERZWAM BURGER 	19,00	CAMEMBERT 	19,00
Met salsa, sweet pickles, sla, tomaat, Smoky Hemp Sauce op een vers afgebakken broodje.		Uit de oven met rucola, cranberry puree en notenmix.	

Hoofd- en vegetarische gerechten worden geserveerd met frites en roergebakken groenten. 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.

IJSTRIO 10,00

3 bolletjes roomijs met een royale toef verse slagroom.

ABDIJ KAASPLANKJE 11,00

Met vijgenbrood, 3 soorten kazen. Suggestie: heerlijk met een 10 jaar oude Port of PX sherry, koud geserveerd.

DAME BLANCHE 11,50

Met caramel, spculoos, chocolade en een royale toef verse slagroom.

TIRAMISU NIEUW 11,00

Originele Tiramisu met koffie, lange vingers en crème.

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.
Keuze uit: pistach, melk, wit of karamel.

SPECIALE KOFFIE'S

ITALIAN - DISARONNO

IRISH - JAMESON

SPANISH - LIKEUR 43

FRENCH - COINTREAU

BAILEYS - BAILEYS

DOM - DOM BENEDICTINE

9,00

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

Het glas wordt traditioneel warm gemaakt.

GEBAK

GEBAK VAN HET MOMENT

Vraag de bediening welke we hebben.

4,50

APPELGEBAK

Van Dudok. Met een toef verse slagroom (+€ 0,75)

4,50

WARMER DRANKEN VANAF 3.10

ESPRESSO - ENKEL
DOPPIO - ESPRESSO DUBBEL
CAFFÉ LUNGO - GEWOON
CAFFÉ AU LAIT - VERKEERD

CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO
KARAMEL

TIP! Soja melk / decafé.

THEE PREMIUM (LOSSE THEE)
VERSE MUNT OF GEMBER THEE
WARMER CHOCOMELK
WARMER 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.
 Vraag de bediening naar de
 keuze van het moment.

APPELSAP
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



MADE BLUE

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

UIT LIEFDE VOOR BIER

Het Genootschap van Hertog Jan is een exclusieve groep van een select aantal 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 5,00

FLES 23,25

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 5,10

FLES 24,25

JOSEPHINE

FRANKRIJK

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

GLAS 5,35

FLES 25,25

ROSÉ WIJNEN

BELLES DU SUD

DOMAINE AURIOL, FRANKRIJK

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

GLAS 5,00

FLES 23,25

RODE WIJNEN

PAULO LAUREANO COLHEITA

PORTUGAL

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

GLAS 5,35

FLES 25,25

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 5,10

FLES 24,25

Selectie van de Chef

MALBEC - ARGENTINIË

— GLAS 5,85 — FLES 25,75 —

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 9.50

DELIRIUM GIN & LOOPUYT TONIC

Met steranijs en kaneel.

HENDRICK'S GIN & LOOPUYT TONIC

Met komkommer.

DAMRAK GIN & LOOPUYT TONIC

Met een schijfje sinaasappel en kruidnagel.

LOOPUYT ROSE LEMONADE GIN

Met Gordon's gin.

COCKTAILS 9.50

PORNSTAR MARTINI

Vanille vodka en passievrucht sap

SEX ON THE BEACH

Vodka, peach likeur, sinaasappelsap en cranberrysap.

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco en bruiswater.

ESPRESSO MARTINI

Vodka, koffie, vanille en bitters.

MOJITO

Rum, rietsuiker, limoen, munt en bruiswater.

MOCKTAILS HEERLIJKE COCKTAILS ZONDER ALCOHOL – 7.50

MOJITO 0,0% alc.

Rietsuiker, limoen en munt.

GIN TONIC 0,0% alc.

Steranijs, sinaasappelsap 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. Scan de QR-code en ontdek onze speciaalbieren.



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.





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