

Welkom in onze brasserie

Welkom in de brasserie van de Maria Johanna Hoeve. Met het prachtige uitzicht op onze golfbaan, kunt u culinair genieten van onze gerechten, die hoofdzakelijk worden bereid met streekproducten.

Het boerenbrood komt van de ambachtelijke plaatselijke bakker Trappenburg. De kaas komt van kaasboerderij Kuipers uit Giessenburg en van kaasboerderij Looijen uit Hoornaar.

Het ijs wordt geleverd door Ijsboerderij Middelbroeck uit Meerkerk. Op ambachtelijke wijze bereiden zij met dagverse melk diverse soorten ijs.

Onze onbespoten appels komen uit onze eigen boomgaard. Verder komen fruit, groenten en de streeksappen van onze buurman, fruitteler Gerco van der Ham.

Het vlees komt van Slagerij Muilwijk, een keurslager uit Ameide. Zij houden de inkoop van hun vlees in eigen hand. Zo zorgen zij voor het beste kwaliteit vlees. Het vlees voldoet aan eisen op het gebied van afkomst, voeding, gezondheid en welzijn. Kortom, altijd verzekerd van een veilig en vertrouwd stukje vlees.

De biologische eieren komen van zorgboerderij De Hogt uit Noordeloos.

De paling komt van vishandel fam. van Wijk uit Groot-Ammers.

Onze forellen komen uit de visvijver van Forellen Visvijvers Zederik.

Onze Hesselink koffie van het Fingerprinted-koffieconcept bestaat uit gecertificeerde Rainforest koffie met het Efico Foundation-logo. Dankzij deze stichting is het mogelijk een duurzaam project in een koffieproducerend land te steunen.

*Vriendelijke groet,
Familie Kool*

Lunchkaart

tot 16:00 uur

Onze lunches worden geserveerd met ambachtelijk speltbrood van plaatselijke Bakkerij Trappenburg.

Lunchplank Maria Johanna Hoeve soep / kroket / grove mosterd / salade / ham van Slagerij Muilwijk / jonge boerenkaas uit de regio / gerookte zalm / wit of bruin speltbrood	€ 14,75
Broodje carpaccio van het Lekkerlander Excellent Rund pijnboompitten / Oude Giessenlanderkaas / spekjes / romige truffeldressing	€ 9,50
Broodje gezond ambachtelijke ham van Simon Muilwijk / jong beleggen boerenkaas / tomaat / komkommer / gekookt ei	€ 7,90
Bourgondische vleeskroketten (2 stuks) ambachtelijk draadjesvlees / mosterd	€ 7,25
Broodje hamburger little Gem sla / rode ui / tomaat / friet / mayonaise	€ 13,50
Vitello tonato Kalfsrosbief met tonijnmayonaise	€ 13,50
Biefstuk van Lekkerlander Excellent Rund met brood of friet salade / jus / roomboter	€ 20,50

Lunchkaart

tot 16:00 uur

Huisgemaakte tomatensoep € 5,50
dille crème fraîche / gehaktballen

✓ Romige geitenkaassoep € 5,90
Komkommer / Pijnboompitten / Creme fraiche

✓ Lasagne van Spinazie € 15,50
Pijnboompitten / Roomkaas / Groenten / Mozzarella

Uitsmijters. Keuze uit :

- ✓ Kaas € 8,25
- Ham € 8,25
- Ham / Kaas € 9,25
- Spek € 8,25
- Spek / Kaas € 9,25


Keuze uit wit of bruin speltbrood / groene salade

De biologische eieren komen van zorgboerderij De Hogt uit Noordeloos.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Lunch & Diner

Maaltijd salades

-  **Salade met geitenkaas en St Daniel ham** € 13,25
cous cous/ rode ui / paprika / komkommer / tomaat / dressing
- Salade met carpaccio** € 13,25
salade / rode ui / komkommer / pijnboompitten /
Giessenlander kaas / truffeldressing / spekjes / tomaat
- Salade met terrine van vis** € 16,25
terrine van gerookte zalm, paling & forel /
salade / rode ui / komkommer / tomaat / dressing
- Salade met pittige gamba's** € 14,50
salade / rode ui / komkommer / tomaat / dressing / rode peper

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Voor de kleintjes

3-gangen keuzemenu € 9,50

Voorgerecht

Bouillon met groenten

Hoofdgerecht

Keuze uit:

Kipfilet-nuggets

Frikandel

Kroket

Knakworst van ambachtelijke Slagerij Muilwijk

Hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet,
mayonaise en appelmoes

Het is ook mogelijk om alleen een hoofdgerecht te bestellen.

Nagerecht

Ijshoortje met 2 bolletjes ijs

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Klassiekers van de Maria Johanna Hoeve

Voorgerechten

Huisgemaakte tomatensoep dille crème fraîche / gehaktballen	€ 5,50
Rundercarpaccio rucola / pijnboompitten / spekjes / Giessenlanderkaas / romige truffeldressing	€ 10,50
 Broodplank met speltbrood van Bakkerij Trappenburg kruidenboter / tapenade / aioli	€ 4,90
Pittige gamba's romige saus / rode pepers / rode ui / speltbrood	€ 13,50

Zie onze seizoensgerechten voor meer keuzes uit de voorgerechten

Hoofdgerechten

Biefstuk van het Lekkerlander Excellent Rund met rode wijn- sjalotsaus	€ 24,50
Varkenshaas met truffelsaus	€ 20,50
Kipsaté van Tante Door kipfilet met satésaus	€ 15,75
Zalmfilet rosé gebakken met bearnaisesaus	€ 18,50

Zie onze seizoensgerechten voor meer keuzes uit de hoofdgerechten

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet / salade /
mayonaise / seizoensgroenten*

Klassiekers van de Maria Johanna Hoeve

Desserts

-  **Streek tokkelroom uit 'Giessenburg** € 5,90
ijs / slagroom
-  **Vanille-ijs** € 5,90
slagroom
-  **Streekgebakje** € 3,90
In de wintermaanden: appelcompôte uit eigen boomgaard / gele room / slagroom / noten
Zomermaanden: verse aardbeien / gele room / slagroom
-  **Koffie Compleet** € 6,75
Koffie naar keuze / 2 lekkernijen van 'Banketaria' / Boterkoek / Luxe bonbon / Likeurtje met slagroom

Zie onze seizoensgerechten voor meer keuzes uit de nagerechten

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Seizoensgerechten

Voorgerechten

Langzaam gegaarde buikspek Oosterse schuim	€ 11,50
Terrine van vis terrine van gerookte zalm, paling uit Groot-Ammers & forel uit Meerkerk / citroen-limoen mayonaise	€ 15,50
 Romige geitenkaassoep Komkommer / Pijnboompitten / Creme fraiche	€ 5,90
Vitello tonato Kalfsrosbief met tonijnmayonaise	€ 13,50

Zie onze klassiekers voor meer keuzes uit de voorgerechten

Hoofdgerechten

Mix Grill Varkenshaas / Kipfilet / Biefstuk	€ 24,50
Haas biefstuk (Chateaubriand voor 2 personen) gebakken ui / champignons / bearnaisesaus	€ 31,25pp
 Lasagne van Spinazie Pijnboompitten / Roomkaas / Groenten / Mozzarella	€ 15,50

De gerechten van de seizoenskaart zijn beperkt op voorraad.

Seizoensgerechten

Hoofdgerechten

Doradefilet Bearnaisesaus	€ 19,50
Kabeljauwfilet Oosterse schuim	€ 24,90
Slibtongen (3 stuks) Beurre Noisette	€ 20,50

*Zie onze klassiekers voor meer keuzes uit de hoofdgerechten
Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet / salade /
mayonaise / seizoensgroenten*

Desserts

✔ Chocolade brownie met noten Schuim van roodfruit / Vanilleijs	€ 8,90
✔ Creme Brulle van vanille en likeur 43 Bosbessen sorbet ijs	€ 7,90
✔ Kaasplank kazen uit de regio / vijgenbrood / jam / noten	€ 13,50
✔ Vanille ijs crumble van onze huisgemaakte boterkoek / caramelsaus / slagroom	€ 6,90

De gerechten van de seizoenskaart zijn beperkt op voorraad.

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Huiswijnen

<i>Huiswijn rood</i> <i>Cinco Gatos Garnacha Tinto</i> <i>Spanje / Grenache druif</i>	<i>Per glas</i> <i>€ 3,50</i>	<i>Per fles</i> <i>€ 17,50</i>
<i>Huiswijn wit droog</i> <i>Privilige De Drouet Sauvignon</i> <i>Loire Frankrijk / Sauvignon Blanc</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Huiswijn wit zoet</i> <i>San Bastian Spatlese</i> <i>Reinhessen Duitsland / Muller Thurgau, Kerner</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Huiswijn rose</i> <i>Palomar Carmenere Rosado Divino</i> <i>Casablanca Valley / Chili / Carmenere</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>€ 17,50</i>

Rode wijnen

<i>Basket Case</i> <i>Shiaz / South Australië</i>	<i>Per glas</i> <i>€ 4,00</i>	<i>Per fles</i> <i>€ 22,00</i>
<i>Terras de Fialho</i> <i>Douro Portugal / Alicant bouschet Argones,</i> <i>Touriga Nacional, Trincadeira en Castelao</i>		<i>Per fles</i> <i>€ 29,50</i>
<i>Les Plos Syrah</i> <i>Languedoc Frankrijk / 100 % Syrah</i>		<i>Per fles</i> <i>€ 23,50</i>

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Witte wijnen

<i>Palomar Chardonnay Reserva</i> <i>Casablanca valley Chili / Chardonnay</i>	<i>Per glas</i> <i>€ 4,00</i>	<i>Per fles</i> <i>€ 22,00</i>
<i>Pedra Cancela Dao 2016</i> <i>Dao Portugal / Encruzada, Cerial Branco en Malvasia Fina</i>		<i>Per fles</i> <i>€ 29,50</i>
<i>Mandorla Pinot Grigio</i> <i>Venezia Italië / Pinot Gris</i>		<i>Per fles</i> <i>€ 20,50</i>

Rose wijnen

<i>Opta Rose</i> <i>Dao Portugal / 100 % Tourgina Nacional</i>		<i>Per fles</i> <i>€ 29,50</i>
---	--	-----------------------------------

Prosecco

<i>Prosecco Villa del Re Frizzante Marca Trevegini</i> <i>Italië / Prosecco</i>	<i>Per glas</i> <i>€ 6,50</i>
	<i>Per fles</i> <i>€ 29,50</i>

Champagne

<i>Jacques Defrance / Brut</i>	<i>Per fles</i> <i>€ 75,00</i>
--------------------------------	-----------------------------------

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Frisdranken

Verse sappen

<i>Coca Cola</i>	€ 2,30
<i>Coca Cola light</i>	€ 2,30
<i>Coca Cola zero</i>	€ 2,30
<i>Fanta orange</i>	€ 2,30
<i>Fanta Cassis</i>	€ 2,30
<i>Chaudfontaine blauw</i>	€ 2,30
<i>Chaudfontaine rood</i>	€ 2,30
<i>Chaudfontaine blauw 1 liter</i>	€ 4,75
<i>Chaudfontaine rood 1 liter</i>	€ 4,75
<i>Lipton ice tea green</i>	€ 2,30
<i>Lipton ice tea sparkling</i>	€ 2,30
<i>Fristi</i>	€ 2,30
<i>Chocomel</i>	€ 2,30
<i>Ginger ale</i>	€ 2,30
<i>Rivella</i>	€ 2,30
<i>Tonic</i>	€ 2,30
<i>Sprite</i>	€ 2,30
<i>Tomatensap</i>	€ 2,30
<i>Bitter lemon</i>	€ 2,30
<i>Melk</i>	€ 1,90
<i>Karnemelk</i>	€ 2,00

<i>Verse jus d'orange</i>	€ 3,75
<i>Streek appelsap</i>	€ 2,30

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Likeuren / Sterke drank

<i>Jagermeister</i>	€ 3,00
<i>Cointreau</i>	€ 4,50
<i>Drambuie</i>	€ 4,50
<i>Amaretto</i>	€ 4,50
<i>Bailey</i>	€ 4,50
<i>Bacardi</i>	€ 4,50
<i>Campari</i>	€ 4,50
<i>Wodka / Smirnoff</i>	€ 4,50
<i>Sambuca</i>	€ 4,50
<i>Gin / Gordon</i>	€ 4,50
<i>Benedictine</i>	€ 4,50
<i>Likeur 43</i>	€ 4,50
<i>Tio Maria</i>	€ 4,50
<i>Grand manier</i>	€ 4,50

Cognac

<i>Hennessy</i>	€ 6,50
<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	€ 6,50
<i>Courvoisier</i>	€ 5,50
<i>Calvados V.S.O.P</i>	€ 6,50

Sherry

<i>Wit / Droog</i>	€ 3,50
<i>Wit / Medium</i>	€ 3,50

Binnenlands gedestilleerd

<i>Jonge jenever / Bols</i>	€ 3,00
<i>Hoppe vieux</i>	€ 3,50
<i>Beerenburger</i>	€ 3,00

Whisky's

<i>Jameson / Irish whisky</i>	€ 4,50
<i>Four Roses / Bourbon whisky</i>	€ 4,50
<i>Famous Grouse / Scotch whisky</i>	€ 4,50
<i>Chivas Regal / Scotch whisky / 12 jaar oud</i>	€ 6,50
<i>Glenfiddich / Single malt / Scotch whisky / 12 jaar oud</i>	€ 6,00
<i>Southern comfort</i>	€ 6,50

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Port

<i>Kopke fine ruby</i>	€ 3,50
<i>Kopke 10 jaar oud Tawny</i>	€ 5,00
<i>Kopke Colheita 2002</i>	€ 6,50
<i>Kopke wit</i>	€ 3,50
<i>Kopke rosé</i>	€ 3,50

Martini

<i>Rood</i>	€ 3,50
<i>Wit</i>	€ 3,50
<i>Droog</i>	€ 3,50

Bieren van de tap

<i>Hertog Jan</i>	€ 2,55
<i>Weijtsbeer van de Blauwe Ijsbeer uit Nieuwpoort</i>	€ 3,50
<i>Seizoensbier</i> (Vraag aan een van onze medewerkers welk bier er op de tap staat)	

Bieren op de fles

<i>Leffe blond</i>	€ 3,25
<i>Leffe bruin</i>	€ 3,25
<i>Leffe tripel</i>	€ 3,75
<i>Amstel malt (Alcohol vrij bier)</i>	€ 2,25
<i>Amstel Radler 0.0 (Alcohol vrij bier)</i>	€ 2,50
<i>Amstel Radler 2.0</i>	€ 2,55
<i>Hoegaarden lemon & lime</i>	€ 3,25
<i>Hoegaarden wit</i>	€ 2,55
<i>Liefmans</i>	€ 3,75
<i>Heineken</i>	€ 2,25

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Warme dranken

<i>Koffie</i>	€ 2.20
<i>Espresso</i>	€ 2.20
<i>Dubbele espresso</i>	€ 3.80
<i>Café latte</i>	€ 2.90
<i>Cappuccino</i>	€ 2.75
<i>Koffie verkeerd</i>	€ 2.90
<i>Cafeïne vrije koffie</i>	€ 2.50
<i>Warme chocomelk</i>	€ 2.50
<i>Warme chocomelk met slagroom</i>	€ 3.00
<i>Verse thee van Ida's thee (vraag naar onze thee kaart)</i>	€ 2.50
<i>Verse munt thee met honing uit de streek</i>	€ 3.50

Speciale koffie 's

<i>Irish koffie / Jameson whisky</i>	€ 6.80
<i>Franse koffie / Grand marnier</i>	€ 6.80
<i>Italiaanse koffie / Amaretto</i>	€ 6.80
<i>Spaanse koffie / Tia Maria</i>	€ 6.80

Voor bij de borrel....

Bitterballen met mosterd - 8 stuks	€ 4,90
Kipfilet-nuggets - 8 stuks	€ 7,50
Vegetarische loempia's - 8 stuks	€ 4,25
Gemengd warm bittergarnituur - 12 stuks	€ 7,25
 Broodplank met speltbrood van Bakkerij Trappenburg <i>kruidenboter / tapenade / aioli</i>	€ 4,90
 Streekgebakje In de wintermaanden : appelcompôte uit eigen boomgaard / gele room / slagroom / noten Zomermaanden : verse aardbeien / gele room / slagroom	€ 3,90
 Kaasplankje kazen uit de regio / vijgenbrood / jam / noten	€ 13,50

Heeft u een allergie? Meld het ons.