

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	€ 10,50
Broodje gezond ambachtelijke ham van Simon Muilwijk / jong belegde boerenkaas / tomaat / komkommer / gekookt ei	€ 7,90
Bourgondische vleeskroketten (2 stuks) ambachtelijk draadjesvlees / mosterd	€ 7,25
Broodje runderrosbief Gedroogde tomaatjes / Basilicum mayonaise	€ 11,75
Biefstuk van Lekkerlander Excellent Rund met brood of friet salade / jus / roomboter	€ 20,50
Broodje gerookte zalm ingelegd in rode biet Salade / Zoetzuur / Mierikswortel mayonaise	€ 11,50

Lunchkaart

tot 16:00 uur

Huisgemaakte tomatensoep dille crème fraîche / gehaktballen	€ 5,50
 Bouillon van bospaddenstoelen Truffelomelet	€ 5,90
 Geroosterde knoflook bospaddenstoelen Verse kruiden / Rode peper / Balsamico / Toast	€ 15,50
Roerei met gerookte zalm Keuze uit wit of bruin speltbrood / groene salade	€ 10,50

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

-  **Caesar Salade Traditioneel** (Kan ook vegetarisch) € 13,25
Tante door kipfilet / Croutons / Ansjovis / Spek / Little gem sla
Giessenlander kaas / Ei van zorgboerderij de Hogt
- Salade met gamba's** € 15,50
Salade / Tomaat / Giessenlander kaas / Komkommer / Ei van
zorgboerderij de Hogt
- 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
salade / rode ui / komkommer / tomaat / dressing

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Voor de kleintjes

3-gangen keuzemenu € 9,50

Voorgerecht

Tomatensoepje met balletjes

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
<i>Supplement eendenleverkrullen</i>	€ 3,90
 Broodplank met speltbrood van Bakkerij Trappenburg kruidenboter / tapenade / aioli	€ 4,90
Terrine van vis terrine van gerookte zalm & paling uit Groot-Ammers / citroen-limoen mayonaise	€ 15,50

Zie onze seizoensgerechten voor meer keuzes uit de voorgerechten

Hoofdgerechten

Biefstuk van het Lekkerlander Excellent Rund Gecarameliseerde baconsaus	€ 24,50
Varkenshaas met truffelsaus	€ 20,50
Kipsaté van Tante Door kipfilet met satésaus	€ 15,75
Zalmfilet rosé gebakken met hollandaise saus	€ 18,50

Zie onze seizoensgerechten voor meer keuzes uit de hoofdgerechten

Klassiekers van de Maria Johanna Hoeve

Desserts

- 🌱 **Streek tokkelroom uit 'Giessenburg** € 5,90
ijs / slagroom
- 🌱 **Vanille ijs** € 6,90
crumble van onze huisgemaakte boterkoek / caramelsaus / slagroom
- 🌱 **Streekgebakje** € 3,90
Appelcompôte uit eigen boomgaard / gele room / slagroom
noten
- 🌱 **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

-  Bouillon van bospaddenstoelen € 5,90
Truffelomelet
- Gerookte eendenborst € 13,50
Stroop van kersen en Leffe triple / Salade / Schuim van rode kool
- Terrine van rund en tonijn € 13,75
Zuren bommengelei
- Gerookte zalm ingelegd in rode biet € 12,50
Zoetzuur / Mierikwortel mayonaise

Zie onze klassiekers voor meer keuzes uit de voorgerechten

Hoofdgerechten

-  Geroosterde knoflook bospaddenstoelen € 15,50
Verse kruiden / Rode peper / Balsamico / Toast
- Tournedos (180 gram) € 32,50
Gekarameliseerde baconsaus
- Lamskoteletten € 28,50
Luchtige choronsaus

Seizoensgerechten

Hoofdgerechten

Gamba's pil pil (ongepeld) € 23,50
Knoflook / Rode peper / Olie

Gebakken zeebaarsfilet € 22,50
Hollandaise saus met La chouffe bier

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

Desserts

☑ Koffie chocolade mousse € 8,90
Hazelnootijs

☑ Citroentaartje € 8,90
Gin-tonic schuim

☑ Kaasplank met keuze aan tafel € 13,50
Kazen uit de regio / Vijgenbrood / Jams / Noten
Diverse compotes

De gerechten van de seizoenskaart zijn beperkt op voorraad.

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Huiswijnen

Huiswijn rood
Cinco Gatos Garnacha Tinto
Spanje / Grenache druif

<i>Per glas</i>	<i>Per fles</i>
€ 3,50	€ 17,50

Huiswijn wit droog
Privilige De Drouet Sauvignon
Loire Frankrijk / Sauvignon Blanc

€ 3,50	€ 17,50
--------	---------

Huiswijn wit zoet
San Bastian Spatlese
Reinhessen Duitsland / Muller Thurgau, Kerner

€ 3,50	€ 17,50
--------	---------

Huiswijn rose
Palomar Carmenere Rosado Divino
Casablanca Valley / Chili / Carmenere

€ 3,50	€ 17,50
--------	---------

Rode wijnen

Basket Case
Shiaz / South Australië

<i>Per glas</i>	<i>Per fles</i>
€ 4,00	€ 22,00

La Torre
Primitivo / Puglia / Italie

	<i>Per fles</i>
	€ 23,50

Les Plos Syrah
Languedoc Frankrijk / 100 % Syrah

	<i>Per fles</i>
	€ 23,50

Maria Johanna Hoeve - Brasserie

Witte wijnen

Palomar Chardonnay Reserva Per glas Per fles
Casablanca valley Chili / Chardonnay € 4,00 € 22,00

Mandorla Pinot Grigio Per fles
Venezia Italië / Pinot Gris € 20,50

Veel geluk / Kaapse wit Per fles
Zuid Afrika / Chenin Blanc € 21,50

Dessert wijnen

Chorus Muscat Per glas
Frankrijk € 4,50

Prosecco

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

Champagne

Jacques Defrance / Brut Per fles
€ 75,00

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>Tia Maria</i>	€ 4,50
<i>Grand manier</i>	€ 4,50

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

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

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>Heineken</i>	€ 2,55
<i>Weijbeer van de Blauwe IJbeer uit Nieuwpoort</i>	€ 3,50

Bieren op de fles

<i>Leffe blond</i>	€ 3,25
<i>Leffe bruin</i>	€ 3,25
<i>Leffe tripel</i>	€ 3,75
<i>Amstel 0.0 (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 wit</i>	€ 2,55
<i>Liefmans</i>	€ 3,75
<i>Heineken 0.0</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
Zelfgemaakte loempia's - 6 stuks	€ 6,95
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.