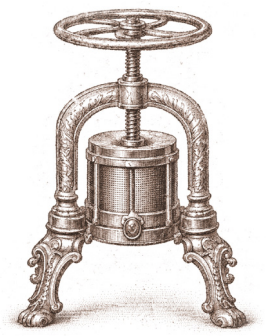
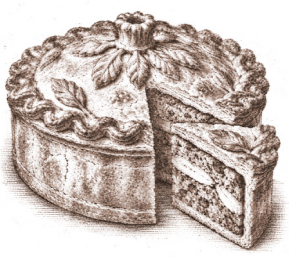


DE HOEFSLAG

BOSCH & DUIN



Brasserie

Van de visser

Oester Gillardeau no. 4 6.50 p/st

Oesters Aisling no. 3 4.50 p/st

Plantbased oester 5.50 p/st
Celtuce, oesterblad & wier

Oesterplateau 45
6 stuks · puur & bereid
Shiso wakatai & mezcal

Gepekelde zalm 14
Aangezuurde room · 3 stuks

Pommes Moscovite 15 p/st
Noirmoutier
Osietra-kaviaar van Petrossian Paris

Van de slager of jager

Veluwse charcuterie 19
Van meesterslager Ter Weele

Gerookte paling 12
Kaantjes van Vockingworst
2 stuks · "Blijf een Utregs jochie"

Van de boer

Toast met gerookte knol 11
Hooikaas & miso · 2 stuks

Oeuf mayo 5.50 p/st
Shoyu tamago
Japans gevuld eitje

Voorgerechten

Carne cruda 21
Vers gedraaide kalfstartaar op Piemontese wijze
(ook als préparé mogelijk)

Salade De Hoefslag 21
Veel groenten van het seizoen, hoeve-ei & Schönrieder salatsaus

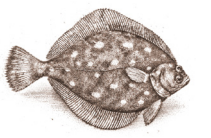
Zeebaars & coquilles 21
Als carpaccio, agrumes, crème van dille & ingelegd rozenblad

Tussengerechten

Raviolo 21
Runderstaart & mascarpone
© Signatuur Leon Mazairac

Bouchée à la reine Mer du Nord 21
Pastei, ragout van Noordzeevis met mosseltjes,
hollandaise & Belgische saffraan

Rösti & gepocheerd Marigold-ei 21
Spinazie, béchamel & truffel



Hoofdgerechten

Noordzeepladijs 32
In boter & zolderspek gebakken, champignons de Paris

Paleron de boeuf 32
Van de grill, sauce Foyot

Artisjok & Brussels grondwitloof 32
Cèpes & vette jus met truffel

Toevoegingen / sides

Salade mesclun & vinaigrette 7.50

Pommes frites van Edwin Koot 7
Met onze mayonaise

Kaas & desserts

Kazenselectie 17
Selectie van 3 kazen van mijn vriend
Frederic van Tricht uit Antwerpen

Tarte au citron 12
Meringue & mandarijnroomijs
met vanille

Café glacé 1980 12
Lavazza, mokka, slagroom & ijs

Menu

2 gangen (alleen lunch) 47
Voorgerecht & hoofdgerecht

3 gangen 57
Voorgerecht, hoofdgerecht
& dessert

4 gangen 67
Voorgerecht, tussengerecht,
hoofdgerecht & dessert

Kaas in plaats van dessert + 7

Gerechten zijn ook altijd

Welkom terug bij de Hoefslag.
We kijken er naar uit om hier weer een plek van te maken waar liefde voor het vak, aandacht voor de gast & kwaliteit samenkomen.

Wij koken eerlijk & natuurlijk, met respect voor de natuur & onze leveranciers: bevlogen telers, vissers, boeren, jagers & slagers. Dat blijft de basis.

Welkom terug!

"Eenvoud is al complex genoeg"

Leon & Zara