

Jojan Kersbergen: "Mijn keuken is vernieuwend, maar zonder poespas. Klassieke Franse smaakcombinaties zijn het uitgangspunt, met een eigentijdse twist. Ik werk graag en zo veel mogelijk met Nederlandse ingrediënten, elk seizoen is er weer een ander aanbod. Ik zoek met aandacht gemaakte, eerlijke kwaliteitsproducten, die je vindt bij kleine boertjes en producenten met het hart op de goede plek. Dat zijn producten waar we trots op mogen zijn. Wie smaak op het bord wil, kiest voor kwaliteit. Ik weet precies waar onze producten vandaan komen en heb persoonlijk contact met mijn leveranciers. We doen bij Hanninkshof zo veel mogelijk zelf. We zaaien en onderhouden bijvoorbeeld onze eigen kruidentuin, waar ook eetbare bloemen in staan!

Voor ons gaat het bij Hanninkshof vooral om 'LEKKER ETEN' zonder teveel poespas.

Onze menu's wisselen een aantal keren per jaar en zijn geïnspireerd op alles wat het seizoen en de streek te bieden heeft. U kunt zich laten verrassen door Jojan en zijn keukenteam.

U kunt aangeven wat u wel of niet graag als verassing wenst.

MENU HANNINKSHOF

3 GANGEN: € 37,- (VOORGERECHT-HOOFDGERECHT-DESSERT)

4 GANGEN: € 45,- (VOORGERECHT-1 TUSSENGERECHT-HOOFDGERECHT-DESSERT)

5 GANGEN: € 55,- (VOORGERECHT-2 TUSSENGERECHTEN-HOOFDGERECHT-DESSERT)

WIJNARRANGEMENT

3 GANGEN: € 19,50

4 GANGEN: € 24,50

5 GANGEN: € 29,50

TIP! SHARING DINNER!

Een selectie van de mooiste gerechten van de kaart geserveerd op grote schalen waar u samen van kunt genieten.

Alleen per tafel te bestellen.

4 RONDEN MET GERECHTEN: € 50,00 P.P.

Om u als gast tegemoet te komen kunt bij ons all-in eten.

In dit arrangement is voor u alles verzorgd, eten drinken alles erop en eraan!

Aperitief, amuses, menu ,wijnarrangement, tafelwater en koffie met huisgemaakte lekkernijen.

ALL-INN HANNINKSHOF MENU

3 GANGEN: € 62,50

4 GANGEN: € 75,00

5 GANGEN: € 87,50

VOORGERECHTEN

FINES CLAIRES OESTERS LABEL ROUGE P.S. gegratineerd of met zwarte peper	€ 3,25
HUIS GEROOKTE ZALM met avocado, tomaat en koriander	€15,00
FRUITS DE MER (OP IJS GEPRESENTEERD) met o.a. oester, kreeft, langoustine en huis gerookte zalm	€23,00
KLASSIEKE STEAK TARTAAR met uitbreiding van gebakken eendenlever of zwezerik supplement €6,00	€15,00
2 BEREIDINGEN VAN COQUILLE met hazelnoot en limoen	€18,00
VEGETARISCHE GROENTE TERRINE (VEGETARISCH) met schuim van oude kaas	€14,00

TUSSENGERECHTEN (OOK ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN)

GEROOSTERDE BOERDERIJ EEND MET GEBAKKEN EENDENLEVER met appelstroop en jus met sinaasappel en steranijs	€19,00
CANADESE KREEFT met gepocheerd ei en getoast brioche brood	€19,00
3 KLEURRIJKE SOEPJES (VEGETARISCH) met blauwe kaas, rode biet met appel en broccoli met knoflook	€14,00

HOOFDGERECHTEN (EXTRA TE BESTELLEN: PORTIE HUISGEMAAKTE FRIETEN € 3,75)

BLACK ANGUS RIB EYE VAN DE GREEN EGG BBQ (350 GR) met dikke frieten en bearnaisesaus	€35,00
TOURNEDOS VAN DE GREEN EGG BBQ met gebakken eendenlever en jus met truffel, of kreeft met Hollandaise saus	€35,00
IN ROOMBOTER GEBAKKEN TARBOT met rode biet, lavas en Hollandaise saus	€30,00
SKREI MET EEN KRUIDIG KORSTJE MET DRAGON met zoet zure prei en beurre noisette	€26,00
RISOTTO MET MORILLES (VEGETARISCH) groene asperges en topinamboer	€23,00

DESSERTS

DESSERT PLANK (MINIMAAL 2 PERSONEN) selectie van huisgemaakte desserts en lekkernijen	€25,00
WARME PURE CHOCOLADE TAARTJE met PX rozijnen en ijs van vanille	€12,00
CRÉME BRULÉE VAN VANILLE met bereidingen van bloedsinaasappel en sorbetijs van bloedsinaasappel	€13,00
KAASPLANKJE	€12,00