

## BORREL

<b>OLIJVEN</b>	€ 3,00
<b>NOOTJES</b>	€ 3,00
<b>BROOD MET BOTER</b>	€ 4,00
<b>GEHAKTBALLETJES</b> 8 stuks	€ 6,00
<b>NACHOS</b>	€ 7,00
<b>KIP LOEMPIAATJES</b> 6 stuks	€ 5,00
<b>CRUDITE</b> Warme kaasdip	€ 7,50
<b>BITTERBALLEN</b> 6 stuks	€ 6,00
<b>KAAS CROQUETTEN</b> 3 stuks Holtkamp	€ 7,50
<b>KREEFTEN CROQUETTEN</b> 3 stuks Holtkamp	€ 8,50
<b>CALAMARES</b>	€ 7,50
<b>OESTERS</b>	€ 3,00 p.s.

---

Als u een voedselallergie, -intolerantie, -gevoeligheid heeft, vraag de bediening naar de ingrediënten in onze gerechten voordat u uw gerecht besteld.

---

## SMALL BITES

<b>OLIVES</b>	€ 3,00
<b>NUTS</b>	€ 3,00
<b>BREAD &amp; BUTTER</b>	€ 4,00
<b>MEATBALLS</b> 8 pcs	€ 6,00
<b>NACHOS</b>	€ 7,00
<b>SPRINGROLLS CHICKEN</b> 6 pcs	€ 5,00
<b>CRUDITE</b> Warm cheesedip	€ 7,50
<b>BITTERBALLEN</b> 6 pcs	€ 6,00
<b>CHEESE CROQUETTE</b> 3 pcs Holtkamp	€ 7,50
<b>LOBSTER CROQUETTE</b> 3 pcs Holtkamp	€ 8,50
<b>CALAMARES</b>	€ 7,50
<b>OYSTERS</b>	€ 3,00 p.s.

---

if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please ask your waiter about ingredients in our dishes before you order your meal.

---

**WIFI:**  
**HOEDENKRELIS**  
**ILOVEHOEDENKRELIS**

**OPENING HOURS**  
Weekdays: 10:30 - 01:00  
Weekends: 10:30 -03:00



## LUNCH

TILL 16.00

### EIEREN

#### ROEREI

Met gerookte zalm, ham of spinazie

€ 8,00

#### EGGS BENEDICT

Gepocheerde eieren met gerookte zalm, ham of spinazie en Hollandaise saus

€ 10,50

#### TURKISH EGGS

Gepocheerde eieren met yogurt, Harissa olie, spinazie & feta

€ 9,50

### EGGS

#### SCRAMBLED EGGS

Smoked salmon, ham or spinach

€ 8,00

#### EGGS BENEDICT

Poached eggs with smoked salmon, ham or spinach & hollandaise sauce

€ 10,50

#### TURKISH EGGS

Poached eggs with yogurt, Harissa oil, spinach, feta

€ 9,50

### SANDWICHES

#### FRENCH TOAST (WENTELTEEFJES)

Suikerbrood, kaneel, bosvruchten, maple syrup

€ 9,00

#### TUNA MELT

Rode ui, jalapeños, cheddar cheese

€ 8,50

#### AVOCADO

Feta, komkommer, daikon, bieslook, gebakken uitjes

€ 9,00

#### GEROOKTE REGENBOOG FOREL

Daikon, mierikswortel, citroen, paprika

€ 8,00

#### CLUB CHICKEN

Kip, bacon/basil mayo, komkommer, tomaat, sla, bacon, chips

€ 10,50

#### PHILLY CHEESE STEAK

Black angus beef, rode ui, paprika, cheddar

€ 13,00

### SANDWICHES

#### FRENCH TOAST

Sugarloaf, cinnamon, forest fruit, maple syrup

€ 9,00

#### TUNA MELT

Red onion, jalapeños, cheddar cheese

€ 8,50

#### AVOCADO

Feta, cucumber, daikon, chives, fried onions

€ 9,00

#### SMOKED RAINBOW TROUT

Daikon, horseradish, lemon, paprika

€ 8,00

#### CLUB CHICKEN

Chicken, bacon / basil mayo, cucumber, tomato, lettuce, bacon, potato chips

€ 10,50

#### PHILLY CHEESE STEAK

Black angus beef, red onion, paprika, cheddar

€ 13,00

### LIBANEES FLATBREAD TOSTI

#### PEPERONI KAAS

Harissa mayo

€ 7,00

#### FETA SPINAZIE

Harissa mayo

€ 7,00

### LIBANEES FLATBREAD TOSTI

#### PEPERONI CHEESE

Harissa mayo

€ 7,00

#### FETA SPINACH

Harissa mayo

€ 7,00

### SOEP

#### SOEP VAN DE DAG

Vraag het aan uw ober

€ 6,50

#### BISQUE

€ 7,50

### SOUPS

#### SOUP OF THE DAY

Please ask your waiter

€ 6,50

#### BISQUE

€ 7,50

### SALADE

#### RUCOLA PARMEZAAN

Aceto balsamico, pijnboompitten

€ 7,50

#### CAPRESE MET BURATTA

Basilicum, tomaten

€ 11,00

#### NIÇOISE

Ortis tonijn,

€ 13,00

### SALADS

#### ROCKET PARMESAN

Aceto balsamic, pine nuts

€ 7,50

#### CAPRESE W/ BURATTA

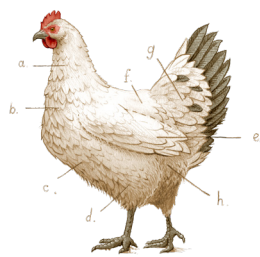
Basil, tomatoes

€ 11,00

#### NIÇOISE

Ortis tuna,

€ 13,00



## LUNCH

TILL 16.00

### SPECIALS

#### OESTERS

Citroen, rodewijn azijn sjalot

€ 3,00  
p.s.

#### SCALLOPS

Ceviche en gebakken met rode ui, granaatappel, quinoa, avocado

€ 12,50

#### ARTISJOK

Mosterd honing dip

€ 9,00

#### TARTAAR

Gedroogde eidooier, peterselie, brioche, kappertjes, augurk, sjalot

€ 12,00

#### RIGATONI CHORIZO

Rode ui, spinazie, paprika, tomaat, geserveerd met rucola en parmazaan

€ 17,00

#### H&K HUIS STEAK 200GR

Black Angus m/ jus du veau, beenmerg, kruiden geserveerd met franse frietjes en een groene salade

€ 22,00

### FRIET

#### FRANSE FRIETJES

Mayo

€ 3,00

#### ZOETE AARDAPPEL FRIETJES

Mayo

€ 3,50

### KAAS

#### KAAS PLATEAU

Noten vijgenbrood, druiven, kweekpeer, walnoten

€ 11,50

### DESSERTS

#### BONBONS

(4 stuks)

€ 3,50

#### ESPRESSO MET VANILLE IJS

€ 4,00

#### MACARONS

(4 stuks)

€ 4,50

#### WARME KERSEN CLAFOUTIS

€ 6,50

#### FERDINAND BOL

Warme witte chocolade, cheesecake, bastogne, mango ijs

€ 8,00

### SPECIALS

#### OYSTERS

Lemon, red wine vinegar shallot

€ 3,00  
p.s.

#### SCALLOPS

Ceviche and baked with red onion, pomegranate, quinoa, avocado

€ 12,50

#### ARTICHOKE

Honey mustard dip

€ 9,00

#### TARTARE

Dried egg yolk, parsley, brioche, capers, pickle, shallot

€ 12,00

#### RIGATONI CHORIZO

Red onion, spinach, bell pepper, tomato, served with rocket parmezan

€ 17,00

#### H&K HOUSE STEAK 200GR

Black Angus w/ jus du veau, bone marrow, herbs, served with french fries and green salad

€ 22,00

### FRIES

#### FRENCH FRIES

Mayo

€ 3,00

#### SWEET POTATOES FRIES

Mayo

€ 3,50

### CHEESE

#### PLATEAU OF CHEESES

Nuts, fig bread, grapes, breeding pear, walnuts

€ 11,50

### DESSERTS

#### BELGIAN CHOCOLATS

(4 pcs)

€ 3,50

#### ESPRESSO W/ VANILLA ICE CREAM

€ 4,00

#### MACARONS

(4 pcs)

€ 4,50

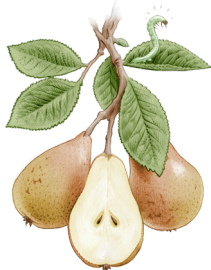
#### WARM CHERRIES CLAFOUTIS

€ 6,50

#### FERDINAND BOL

Warm white chocolate, cheesecake, bastogne, mango ice cream

€ 8,00



## DINNER

### VOORGERECHT

<b>SCALLOPS</b> Ceviche en gebakken met rode ui, granaatappel, quinoa, avocado	€ 12,50
<b>ARTISJOK</b> Mosterd honing dip	€ 9,00
<b>CHARCUTERIE</b> Pate, rillette, worstje, serrano ham, parma ham, brood	€ 12,00
<b>TARTAAR</b> Gedroogde eidooier, peterselie, brioche, kappertjes, augurk, sjalot	€ 12,00
<b>FOIE GRAS TERRINE</b> gebrand met rietsuiker, portstroop	€ 15,00
<b>OESTERS</b> Citroen, rodewijn azijn sjalot	€ 3,00 p.s.

### PASTA

#### GESERVEERD MET RUCOLA EN PARMAZAAN

<b>RIGATONI CHORIZO</b> Rode ui, spinazie, paprika, tomaat	€ 17,00
<b>PAPPARDELLE</b> Bospaddenstoelen, Room, tijm	€ 16,00

---

<b>DRIE GANGEN MENU</b>	€ 33,00
-------------------------	---------

---

VRAAG HET AAN ONZE BEDIENING  
Menu is geserveerd met brood,  
franse frietjes en een groene salade

### STARTER

<b>SCALLOPS</b> Ceviche and baked with red onion, pomegranate, quinoa, avocado	€ 12,50
<b>ARTICHOKE</b> Mustard honey dip	€ 9,00
<b>CHARCUTERIE</b> Pate, rillette, sausage, serrano ham, parma ham, bread	€ 12,00
<b>TARTARE</b> Dried egg yolk, parsley, brioche, capers, pickle, shallot	€ 12,00
<b>FOIE GRAS TERRINE</b> Burned with cane sugar, port syrup	€ 15,00
<b>OYSTERS</b> Lemon, red wine vinegar shallot	€ 3,00 p.s.

### PASTA

#### SERVED WITH ROCKET PARMEZAN

<b>RIGATONI CHORIZO</b> Red onion, spinach, paprika, tomato	€ 17,00
<b>PAPPARDELLE</b> Forest mushrooms, cream, thyme	€ 16,00

---

<b>THREE COURSE MENU</b>	€ 33,00
--------------------------	---------

---

PLEASE ASK YOUR WAITER  
menu is served with bread and with french fries and  
green salad

### HOOFDGERECHT

#### GESERVEERD MET FRANSE FRIETJES EN EEN GROENE SALADE

<b>H&amp;K HUIS STEAK 200GR</b> Black Angus, jus du veau, mergpijp, kruiden	€ 22,00
<b>EEND A L'ORANGE</b> Eendenborst met grand marnier saus	€ 18,00
<b>MOSSELEN, VONGOLE EN SCHEERMESSEN</b> Klassiek met witte wijn	€ 17,50
<b>PIEPKUIKEN</b> Tijm, citroen, knoflook	€ 17,50
<b>VIS VAN DE DAG</b>	Day pice
<b>PARELGORT RISOTTO</b> Verschillende bereidingen van biet met parelgort risotto	€ 16,00

### MAIN

#### SERVED WITH FRENCH FRIES AND GREEN SALAD.

<b>H&amp;K HOUSE STEAK 200GR *</b> Black Angus w/ jus du veau, marrow pipe, herbs	€ 22,00
<b>CANNARD A L'ORANGE</b> Duck breast with Grand Marnier sauce	€ 18,00
<b>MUSSELS AND CLAMS</b> Classic with white wine	€ 17,50
<b>SPRING CHICKEN</b> Thyme lemon garlic	€ 17,50
<b>CATCH OF THE DAY</b>	Day pice
<b>PEARL BARLEY RISOTTO</b> Different preparations of beet with pearl barley	€ 16,00



## DINNER

### BIJGERECHTEN

<b>SPERZIEBONEN</b>	€ 4,50
<b>TOMATEN SALADE</b>	€ 4,50
<b>GEROOSTERDE GROENTEN</b>	€ 4,50
<b>GROENE SALADE</b>	€ 4,50

### SIDE DISHES

<b>HARICOTS VERTS</b>	€ 4,50
<b>TOMATO SALAD</b>	€ 4,50
<b>ROASTED VEGETABLES</b>	€ 4,50
<b>GREEN SALAD</b>	€ 4,50

### FRIET

<b>FRANSE FRIETJES</b> Mayo	€ 3,00
<b>ZOETE AARDAPPEL FRIETJES</b> Mayo	€ 3,50
<b>HUISGEMAAKTE WEDGES</b> Crème fraîche	€ 3,50

### POTATOES

<b>FRENCH FRIES*</b> Mayo	€ 3,00
<b>SWEET POTATOES FRIES*</b> Mayo	€ 3,50
<b>HOMEMADE WEDGES</b> Crème fraîche	€ 3,50

### KAAS

<b>KAAS PLATEAU</b> Noten vijgenbrood, druiven, kweekpeer, walnoten	€ 11,50
--	---------

### CHEESE

<b>PLATEAU OF CHEESES</b> Nuts, fig bread, grapes, breeding pear, walnuts	€ 11,50
--	---------

### DESSERTS

<b>BONBONS</b> (4 pcs)	€ 3,50
<b>ESPRESSO MET VANILLE IJS</b>	€ 4,00
<b>MACARONS</b> (4 pcs)	€ 4,50
<b>WARME KERSEN CLAFOUTIS</b>	€ 6,50
<b>FERDINAND BOL</b> Warme witte chocolade, cheesecake, bastogne, mango ijs	€ 8,00

### DESSERTS

<b>BELGIAN CHOCOLATS</b> (4 pcs)	€ 3,50
<b>ESPRESSO W/ VANILLA ICE CREAM</b>	€ 4,00
<b>MACARONS</b> (4 pcs)	€ 4,50
<b>WARM CHERRY CLAFOUTIS</b>	€ 6,50
<b>FERDINAND BOL</b> Warm white chocolate, cheesecake, bastogne, mango sorbet	€ 8,00

### SOEP

<b>SOEP VAN DE DAG</b> Vraag het aan uw ober	€ 6,50
<b>BISQUE</b>	€ 7,50

### SOUPS

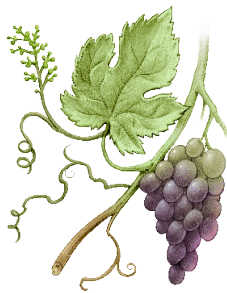
<b>SOUP OF THE DAY</b> Please ask your waiter	€ 6,50
<b>BISQUE</b>	€ 7,50

### SALADE

<b>RUCOLA PARMEZAAN</b> Aceto balsamico, pijnboompitten	€ 7,50
<b>CAPRESE MET BURATTA</b> Basilicum, tomaten	€ 11,00
<b>NIÇOISE</b> Ortis tonijn,	€ 13,00

### SALADS

<b>ROCKET PARMESAN</b> Aceto balsamic, pine nuts	€ 7,50
<b>CAPRESE W/ BURATTA</b> Basil, tomatoes	€ 11,00
<b>NIÇOISE</b> Ortis tuna,	€ 13,00



## WITTE WIJNEN

	Glas	Fles
<b>VERDEJO, Viejo Marchante, Valdepeñas, Spanje</b> Frisse, mild droge witte wijn uit de 'vallei van de stenen'	€ 4,50	€ 23,00
<b>CHENIN BLANC, Spier Estate Stellenbosch, Zuid Afrika</b> Fris, vlierbloesem, rijpe peer en passievrucht: aromatisch en sappig.	€ 5,00	€ 25,00
<b>VIIGNIER, Croix de la Residence, Languedoc, Frankrijk</b> Volle, geurige, heerlijk zachte witte wijn	€ 5,00	€ 26,00
<b>CHARDONNAY RESERVE BELLEVAUX, Narbonnais, Languedoc Frankrijk</b> Rijp fruit als abrikozen en perzik, smaken van vanille, noten en toast.	€ 5,60	€ 28,00
<b>RIESLING TROCKEN, Villa Wolf, Pfalz, Duitsland</b> Heerlijke fris droge Riesling van de 'koning' van de Mosel, Dr. Ernst Loosen		€ 30,00
<b>CHARDONNAY 'SPHYNX' STEENBERG, Western Cape, Zuid Afrika</b> Volle, op barrique gerijpte Chardonnay met heerlijk romige smaak.		€ 42,00
<b>GRUNER VELTLINER WAGRAM, Fritsch, Wagram, Oostenrijk</b> Licht en fris, elegant van smaak met sappige rijpe gele appel, peer en citrus.		€ 37,00
<b>PINOT GRIGIO, Tiefenbrunner, Alto Adige Italië</b> Opwekkend in geur en smaak, met dat typische kruidige karakter van deze druif.		€ 36,00
<b>ALVARINHO MURO ANTIGOS, Anselmo Mendes, Portugal</b> Fijne geur, rijkdom, mooie zuren; droge witte wijn.		€ 42,00
<b>CAMPAGNE, MACABEU &amp; CHARDONNAY, Château de Gaure, Frankrijk</b> Afdronk heeft mooie lengte gepaard met frisheid		€ 36,00
<b>SANCERRE, Domaine Serge Laloue, Loire Frankrijk</b> Klassieke Loire Sauvignon Blanc, fris mineralig en verfijnd.		€ 49,00
<b>AUXERROIS SCHOUWEN DRUIVENLAND, Kleine Schorre, Zeeland, Nederland</b> Wit fruit, sappig met een ziltige afdronk.		€ 52,00

## RODE WIJNEN

	Glas	Fles
<b>GARNACHA, Viejo Marchante, Valdepeñas, Spanje</b> Vol en soepel met krachtig donkerrood fruit	€ 4,50	€ 23,00
<b>SANGIOVESE MERLOT, Nesolino, Emilia Romagna, Italië</b> Lichtvoetig, fruitig en opwekkend; soepele rode wijn	€ 4,50	€ 23,00
<b>CABERNET SAUVIGNON, Narbonnais Frankrijk</b> Krachtig en intens maar ook rijp en zwoel met een romige finesse en een vleugje peper.	€ 5,50	€ 27,00
<b>PINOT NOIR, Villa Wolf, Pfalz, Duitsland</b> Lichte, geurige rode wijn met aroma van rijpe kersen	€ 6,00	€ 29,00
<b>PARDUSCO, Alvarelho, Anselmo, Portugal</b> Verleidelijk en sappig; een soepele rode wijn		€ 30,00
<b>BLAUER ZWEIGELT KLASSIK, Gruber, Oostenrijk</b> Kruidig, soepel en sappig met een fijne frisheid		€ 30,00
<b>MENCIA CUATRO PASOS, Bierzo, Spanje</b> Spetterend fruit, puur en fris; fruitig glas wijn		€ 32,50
<b>MALBEC LA CONSULTA, Bodega Catena Zapata, Mendoza Argentinië,</b> Intense geur, krachtig, rijp fruit, bosbessen en kersen, mooi rokerig, kruiden en mokka		€ 38,00
<b>DOLCETTO D'ALBA, Luciano Sandrone, Piëmonte, Italië</b> Verfijnd rood van de Dolcetto druif; medium vol maar met lekkere bite..		€ 45,00
<b>JAROS, TEMPRANILLO, Cabernet &amp; Merlot, Ribeira del Duero, Spanje</b> Mooi warm en zwoel, zoet door het hout, een aangename kruidigheid		€ 52,00
<b>NATIVAE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, Tenuta Ulisse, Italië</b> Puur zonder toevoeging van sulfiet.		€ 57,50
<b>CHATEU BEL-AIR, PUISSEGUIN SAINT EMILION, Bordeaux Frankrijk</b> Heerlijke klassieke Bordeaux met cassis, ceder, vanille en soepele tannines		€ 54,00 <sup>S</sup>



## ROSÉ WIJNEN

	Glas	Fles
<b>ROSÉ,</b> Domaine Saint Félix, Pays de l'Hérault, Frankrijk	€ 4,50	€ 23,00
Sappige, bleek roze, licht kruidige rosé in de 'provençe' stijl		
<b>GRENACHE,</b> Syrah & Cinsault, Côtes de Provence NO.3		€ 33,50
Een frisse, elegante en levendige wijn		

## DESSERT WIJNEN

<b>RUBY PORT RESERVA,</b> Quinta do Passadouro, Portugal	€ 5,50
<b>PX,</b> Bodegas Toro Albala, Montilla Morilles, Spanje	€ 6,50
<b>TAWNY PORT RESERVA,</b> Quinta do Passadouro, Portugal	€ 6,50
<b>MUSCAT DE RIVESALTES,</b> Mas las Cabes, Roussillon, France	€ 4,50

## MOUSSERENDE WIJN

<b>CAVA BRUT RAVENTOS,</b> Macabeo, Xarel-lo & Parellada, Spanje	€ 7,50	€ 42,50
Zachte en open geur, fijn belletje		
<b>SPUMANTE 'IL GRIGIO',</b> Collavini, Friuli, Italië		€ 34,00
Heerlijk zachte, fruitige blend van chardonnay en prosecco druiven		
<b>CHAMPAGNE BILLECART SALMON 'BRUT RÉSERVE',</b> Frankrijk		€ 95,00
Stijlvolle, strak droge Champagne met fijne mousse		
<b>CHAMPAGNE BILLECART SALMON 'BRUT RÉSERVE',</b> Halfje		€ 49,50

## KOFFIE

Ristretto	€ 2,60
Espresso	€ 2,60
Espresso macchiato	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 3,50
Flat white	€ 3,80
Koffie	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,80
Latte	€ 2,90

## DIGESTIVES

JAJEM Jenever	€ 3,50
Onder de Boompjes 3 jaar oude jenever	€ 5,00
White Label Vodka	€ 5,00
Eristoff Vodka	€ 5,00
Partisan Vodka	€ 5,00
42 Below Vodka	€ 6,00
Bombay Gin	€ 5,00
Brick Gin	€ 5,00
VL92 Gin	€ 5,00
Ferdinand's Gin	€ 7,00
Bacardi Carta Blanca Rum	€ 5,00
Bacardi Carta Negro	€ 5,50
Bacardi Carta Oro	€ 6,00
Johnny Walker Red Rye Whisky	€ 5,00
Jameson	€ 6,00
Bulleit Bourbon	€ 6,00
Calle 23 Tequila	€ 5,00
Carralejo Reposado	€ 6,50
Patron Anejo	€ 7,00
Vida Mezcal	€ 6,00
Remy Martin vsop	€ 9,00
Calvados vsop	€ 7,00
grappa	€ 7,00
Chateau Mantifaud ox	€ 10,00
hakushu single malt	€ 10,00
Tia maria	€ 4,50
Grand marnier	€ 5,00
Limoncello	€ 4,50
Hierbas	€ 4,00
Cointreau	€ 5,00
Amaretto	€ 5,00
Mozart White Chocolat	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Kahlua	€ 5,00

