



BØFF

smakelijk & vermakelijk

• HORST •
Zomer
2021



BITES

12:00 – 22:00 uur

Old Amsterdam sticks - 8 stuks	8
<i>Brander mayonnaise</i>	
Half om Half - 8 stuks	9
<i>bitterballen en Old Amsterdam sticks</i>	
Fuet worstjes	6
<i>diverse soorten Fuet worstjes</i>	
Sauna plank	9
<i>gemarineerde olijven oude kaas gemarineerde tomaatjes brood aioli</i>	
BØFF anti pasti	12
<i>rauwe ham Fuet worstjes gemengde olijven chorizo brood aioli</i>	
Fried chicken - 5 stuks	7
<i>met pittige chilisaus</i>	



BROOD

12:00 – 17:00 uur

Focaccia Black Angus carpaccio	9
<i>Parmezaanse kaas rucola olijfolie</i>	
Focaccia gerookte zalm	9
<i>limoen crème radijsjes rucola zongedroogde tomaat</i>	
Baguette uit de oven	8
<i>brie walnoot honing rucola pijnboompitten</i>	
Tosti uit de pan	7
<i>wit brood ham kaas</i>	
Twee rundvleeskroketten	8
<i>wit of bruin brood mosterd</i>	
Twee vegan kroketten	8
<i>wit of bruin brood mosterd</i>	
Uitsmijter	8
<i>wit of bruin brood ham kaas</i>	



MAALTIJDSALADES

12:00 – 22:00 uur

Black Angus carpaccio	15
<i>Parmezaanse kaas rucola olijfolie</i>	
Gerookte zalm	15
<i>limoen crème radijsjes rucola zongedroogde tomaat</i>	
Brie	15
<i>walnoot honing rucola pijnboompitten</i>	

FLAMMKUCHEN

12:00 – 21:30 uur

Elzasser	13
<i>crème fraîche ui spek rucola</i>	
Zalm & garnaal	13
<i>crème fraîche rucola</i>	
Vegetarisch	13
<i>brie crème fraîche truffel honing walnoot rucola</i>	

SOEPEN

12:00 – 21:30 uur

Bisque met lemon grass	9
<i>bruchetta tomaat - knoflook</i>	
Gazpacho	8
<i>tomaat komkommer olijfolie koriander</i>	
Ossenstaartbouillon	8
<i>gebakken paddenstoelen soepgroenten Madeira</i>	
Tomatensoep	6
<i>verse seizoensgroenten croutons</i>	

VOORGERECHTEN

12:00 – 21:30 uur

Black Angus rundercarpaccio	12
<i>truffel Parmezaan extra vergine olijfolie</i>	
Sashimi tonijn & zalm	14
<i>soja wasabi wakame ingelegde gember limoen kaviaar eitjes</i>	
Tomaten-avocadotartaar	12
<i>pecannoten limoen tomatensalsa rucola radijsjes</i>	



BØFF

smakelijk & vermakelijk

• HORST •
Zomer
2021

VEGAN
VEGA

TUSSENGERECHTEN

12:00 – 21:30 uur

- Gebakken eendenlever** 16
Granny Smith | rode port siroop | geschaafde steranijs
- Gebakken gamba's in knoflookolie** 13
kruidenboter | pernod | tomaat | bos ui
- Gnocchi di patate** 13
*(Italiaanse pasta van aardappel en tarwemeel)
pesto | Parmezaan | rucola | olijfolie*



HOOFDGERECHTEN

12:00 – 21:30 uur

- Entrecote – 300 gram** 37
Roseval & Afrikaanse aardappelen | paprika | gele wortel | rode wijn- tijmsaus
- Tournedos – 180 gram** 30
gekonfijte aardappel | paddenstoelen | snijbonen | Pedro Ximénez jus
- Op de huid gebakken zalm** 22
seizoensgroenten | Hollandaisesaus
- Zeeuwse mosselen – per pan** 22
cocktailsaus | knoflooksaus | remouladesaus | salade | frites
- Spies van ossenhaas** 22
van de grill | seizoensgroenten | pepersaus
- BØFF burger** 16
100% mals rundvlees | Italiaanse bol | spek | ui | cheddar | peppadew saus
- Spies van kippendijen** 17
satésaus | atjar | kroepoek | gebakken uitjes
- Groentecurry** 20
pandan rijst | seroendeng | atjar | cassave | gebakken uitjes

BIJGERECHTEN

- 4
4
5
- Salade**
- Frites**
- Breekbrood – olijfolie | tapenade | roomboter**

BØFF KEUZEMENU

12:00 – 21:30 uur

VOORGERECHTEN

- Gerookte zalm**
limoen crème
- Rundercarpaccio**
truffel | Parmezaan | extra vergine olijfolie
- Tomatensoep**
verse seizoensgroenten | croutons

HOOFDGERECHTEN

- Spies van Ossenhaas**
van de grill | seizoensgroenten | pepersaus
- Op de huid gebakken zalm**
seizoensgroenten | Hollandaisesaus
- Pasta aioli**
rode peper | Parmezaanse kaas | rucola

NAGERECHTEN

- Dame Blanche**
bourbon vanille ijs | warme chocoladesaus | slagroom
- Koffie of (verse munt) thee**
met chocolade koffieboontjes
- Kaas selectie (toeslag 5 euro)**
vijgenbrood | appelstroop | walnoot | chutney

32 p.p.



NAGERECHTEN 12:00 – 22:00 uur

- Aardbeien Romanoff** 9
bourbon vanille ijs | cress | limoenrasp
- Chocolade & mango** 10
parfait van witte chocolade | compote van mango & rode peper | hangop
- Dame Blanche** 7
bourbon vanille ijs | warme chocoladesaus | slagroom
- Kaas selectie** 13
vijgenbrood | appelstroop | walnoot | chutney