

LUNCHGERECHTEN ZIJN TE BESTELLEN TOT 14:00 uur



LUNCH GERECHTEN

- Tosti Hooge Graven 5,75
Zuurdesembrood van "Sis & Bro" met oude kaas, ham en Zwolse mosterd
- Hooge Graven lunch klassieker 7,25
"Broodje Bal" Huisgemaakte gehaktbal met mosterd en brood
- Uitsmijter naar keuze 7,75
3 eieren en 3 sneetjes brood
- 'Cas Spijkers' kroketten 8,25
2 kroketten met brood, boter en mosterd
- Vechtdalburger 9,-
Huisgemaakte hamburger van het Vechtdalrund, spek, kaas, augurk en tomaat
- Supplement friet 2,50



BELEGDE BROODJES 7,75

- Huisgerookte zalm
Citroen mayonaise, rucola en komkommer
- Geitenkaas
Warm geserveerd met appel, biet en honing
- Carpaccio vers van het mes
Truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

SOEP

- Seizoen soep 5,75
Wisselende soep, afhankelijk van het seizoen
- Thom Kha Kai 5,75
Paksoi, kip en touge

Alle soepen worden geserveerd met brood en boter.



KNABBEL VOOR BIJ DE BABEL

- Broodplankje 4,-
Kruidenboter en tapenade
- Naanbrood 4,-
Geserveerd met diverse dipjes
- Portie olijven 1,75
- 'Cas Spijkers' bitterballen(8 stuks) 5,75
- Vegetarische loempia's 5,75
Geserveerd met chilisaus
- Kaasloempiaatjes 5,75
Geserveerd met chilisaus
- Portie Zandman kaas 5,25
Geserveerd met Zwolse Wijndrager mosterd
- Garnalen butterfly torpedo 6,25
Met chili saus
- Hooge Graven knabbelplateau 11,50
Met o.a. ossenworst, kaas, ham- of worstsoorten en bitterballen



TO GO

- Belegde kadetjes
Ham of kaas
- 1 kadetje 2,75



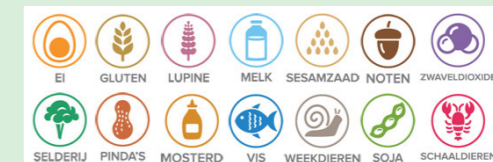
Hooge Graven
Golfclub Ommen

M E N U K A A R T
V O O R J A A R 2 0 1 8



Nick van Swaal
Chef kok Restaurant Paping
Chef kok Hooge Graven Golfclub Ommen

- Wij gebruiken producten van;
- * PUUR Vechtdal (zuivel)
 - * Nijenhuis Vechtdal ijs
 - * Ernie v.d. Kolk onder andere asperges, aardbeien, bessen
 - * Schuttert Vechtdal eieren
 - * Bierbrouwerij "De PAUW"
 - * Heileuver kaasboederij
 - * Zandman Vechtdalkaas



Allergieën? geef het gerust aan!



Hooze Graven Golfclub Ommen

Onze keuken is geopend
Lunch van 12:00 uur tot 14:00 uur

Diner van 17:00 uur tot 20:30 uur
(afhankelijk van het seizoen)

Golfplate van de dag 14,50




SOEP

Seizoen soep 5,75
Wisselende soep, afhankelijk van het seizoen

Tom Kha Kai 5,75
Paksoi, kip en tauge

Alle soepen en voorgerechten worden
geserveerd met brood en boter

Seizoenspecial


Asperges "van Ernie v/d Kolk" 19,50
Flammande (kan ook )
Met gekookte ham, krieltjes geklaarde
boter en ei



VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm 9,50
Noorse zalm, appel, mierikswortel, kappertjes,
venne cress en forel kaviaar

Carpaccio 9,-
Vers van het mes! Feta kaas, basilicum crème,
quinoa salade, cherry tomaat en olijf poeder

Salade geitenkaas  8,50
Gegratineerde geitenkaas, bieten relish, appel,
zonnebloempitten en honing



HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
verse "OER" frieten en mayonaise

Vangst van de dag 19,50
Wisselende verse vis, afhankelijk van
het seizoen en het weer

Entrecote 21,-
Knolselderij, groene asperge, cherry tomaat
en Madeira jus

"Birdie" Coq au vin blanc 14,-
Gnocchi, tuinerwten , venkel en eigen jus

Kipsate 11,75
huisgemaakte atjar, kroepoek en satésaus

Vechtdalburger 11,50
huisgemaakte hamburger van het
Vechtdalrund, spek, kaas, augurk en tomaat

BIJGERECHT

Frisse salade 2,50



GOLFARRANGEMENT HOTEL PAPING

1x logies met ontbijt
1x greenfee
Vanaf € 109,50 p.p.



NAGERECHTEN

Friandises 4,-
Diverse huisgemaakte lekkernijen voor
bij de koffie of thee

Cheesecake 7,-
Met gemarineerde aardbeien, chocoladeparels,
blauwe bessen en sinaasappel sorbet

Melk Chocolate mousse 7,-
Karamel saus, vanille ijs en kletskommen

