

LUNCHGERECHTEN ZIJN TE BESTELLEN TOT 15:00 uur




LUNCH GERECHTEN


Tosti Hooge Graven Zuurdesembrood van "Sis & Bro" met kaas, ham en Zwolse mosterd	6,-
Hooge Graven lunch klassieker "Broodje Bal" Huisgemaakte gehaktbal met mosterd en brood	7,25
Uitsmijter naar keuze 3 eieren en 3 sneetjes brood	7,75
'Cas Spijkers' kroketten 2 kroketten met brood, boter en mosterd	8,25
Vechtdalburger Huisgemaakte hamburger van het Vechtdalrund, spek, kaas, augurk en tomaat	9,-
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	

MAALTIJDSALADES

Huisgerookte zalm Kappertje, komkommer en citroenmayonaise	13,50
Carpaccio Vers van het mes! Knolselderij, truffelmayonaise, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas	13,-
Geitenkaas  Gegratineerde geitenkaas, bieten relish, appel, zonnebloempitten en honing	12,-



KNABBEL VOOR BIJ DE BABEL

Broodplankje Kruidenboter en tapenade	4,-
Hooge Graven knabbel klassieker Mini gehaktballetjes met saté saus (12 stuks)	6,-
Portie olijven	1,50
'Cas Spijkers' bitterballen(8 stuks)	5,75
Vegetarische loempia's Geserveerd met chilisaus	5,75
Portie Zandman kaas Geserveerd met Zwolse Wijndrager mosterd	5,25
Garnalen butterfly torpedo Met chili saus	6,25
Hooge Graven knabbelplateau Met o.a. ossenworst, kaas, ham- of worstsoorten en bitterballen	11,50



TO GO

Belegde kadetjes Ham of kaas	
1 kadetje	2,75



Hooge Graven
Golfclub Ommen

M E N U K A A R T

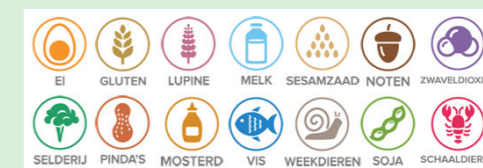
Z O M E R 2 0 1 8



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"
- * Zandman Vechtdalkaas



Allergieën? Laat het ons weten!

Onze keuken is geopend
Lunch van 12:00 uur tot 15:00 uur

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

Maandag gesloten voor diner

Golfplate van de dag	14,50
Supplement friet	2,50





Seizoenspecial

Zeeuwse mosselen	19,50
* Klassiek met fijne groenten en witte wijn	
* Room en knoflook	

Mosselen worden geserveerd met diverse sausjes, friet en salade



VOORGERECHTEN


Huisgerookte zalm	9,50
Avocado, mini-komkommer, citroenmayonaise, kappertjes en radijs	
Carpaccio	9,-
Vers van het mes! Knolselderij, truffelmayonaise, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas	
Salade geitenkaas 	9,-
Gegratineerde geitenkaas, bieten relish, appel, zonnebloempitten en honing	
Venkel-crèmesoep 	5,75
Bosui, dumplings van raap en knol, dun gesneden venkel en dille	

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en boter



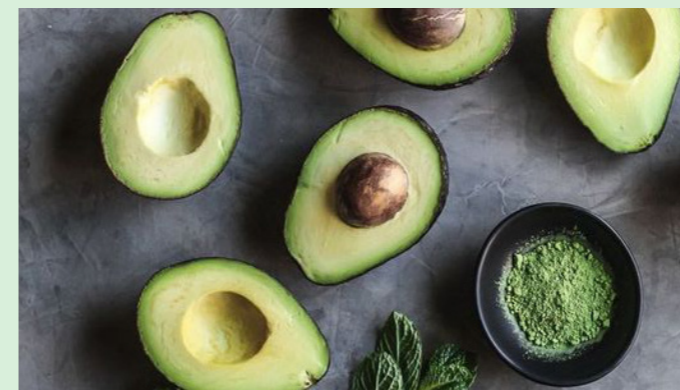
HOOFGERECHTEN

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	
Linguine pasta gamba (kan ook )	17,50
Pesto, cherrytomaat en Parmezaanse kaas	
Kipsate	11,-
Huisgemaakte atjar, kroepoek en satésaus	
Vechtdalburger	11,50
Huisgemaakte hamburger van het Vechtdalrund, spek, kaas, augurk en tomaat	

STEAKS

Diamanthaas	19,50
Bataatcrème, zomergroenten en rode wijnsaus	
Kalfsribeye	23,75
Bataatcrème, zomergroenten en portsaus	



BIJGERECHT

Ingemaakte komkommers met kropsla en lente-ui	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	
Pure Chocolademousse	7,-
Caramelsaus, vanille ijs en krokante chocolade	

