


LUNCHGERECHTEN ZIJN TE BESTELLEN TOT 15:00 uur




LUNCH GERECHTEN

Tosti Hooge Graven Ham en kaas	6,-
Tosti Birdie Kip, tomaat, mozzarella en pesto	7,50
Tosti Albatros Salami, rode ui, tomaat en oude kaas	8,25
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	11,75
Supplement friet 2,50	



BELEGDE BROODJES Bruine baguette	8,25
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	14,50
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,-
'Cas Spijkers' bitterballen(8 stuks)	6,25
Vegetarische loempia's Geserveerd met chilisaus	5,75
Portie Zandman kaas Geserveerd met Zwolse Wijndrager mosterd	6,25
Garnalen butterfly torpedo Met chili saus (6 stuks)	7,25
Hooge Graven knabbelplateau Met o.a. ossenworst, kaas, ham- of worstsoorten en bitterballen	11,50
Kaas loempia's Met chilisaus (8 stuks)	6,25
Vlammetjes Met chilisaus (8 stuks)	6,25



TO GO

Sandwich Ham of kaas	
Per stuk (2 sneetjes)	5,50



Hooge Graven
Golfclub Ommen

M E N U K A A R T

V O O R J A A R 2 0 1 9



Keuken chef
Nick van Swaal

Sous-chefs
Bastiaan Berghuis & Freek Hengelaar

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

Golfmenu

*	Hoofdgerecht	18,75
**	2-gangen	22,50
***	3-gangen	25,50


Gerechten zijn inclusief
"OER"-frietten en salade



VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm 10,75
Avocado, mini-komkommer, citroenmayonaise,
kappertjes en radijs

Carpaccio 9,75
Vers van het mes! Knolselderij, truffelmayonaise,
pijnboompitjes, Parmezaanse kaas

Salade geitenkaas  9,-
Gegratineerde geitenkaas, bieten relish, appel,
zonnebloempitten en honing

Aspergesoep (kan ook ) 6,75
Ham, kervel en asperges

Alle voorgerechten worden geserveerd met
brood en boter



HOOFGERECHTEN

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

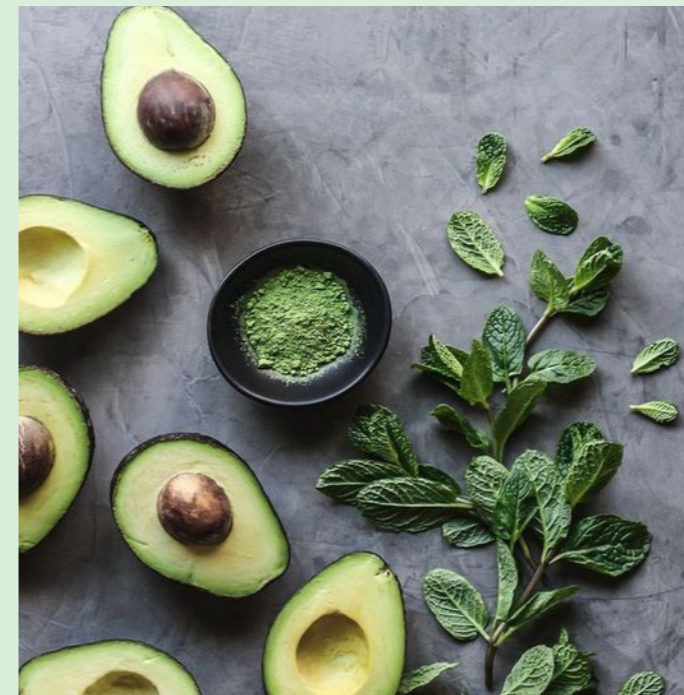
Vangst van de dag 21,75
Wisselende verse vis, afhankelijk van
het seizoen en het weer

Kalfssucade 23,50
Zacht gegaard, mousseline van knolselderij
en truffel en eigen jus

Kipsate 14,25
Huisgemaakte atjar, kroepoek en satésaus

Vechtdalburger 14,25
Huisgemaakte hamburger van het
Vechtdalrund, spek, kaas, augurk en tomaat

Tournedos 28,50
Jonge spinazie en Stroganoffsaus



GOLFARRANGEMENT HOTEL PAPING

1x Logies met ontbijt
1x Greenfee
1x 3-gangen menu
Vanaf € 145,- p.p.


Hampshire
PAPING HOTEL & SPA


sauna
& beauty
ommen
THALGO • PAYOT PARIS • PAPA MILANO


VechtdalFood
CATERING



NAGERECHTEN

Friandises 5,-
Diverse huisgemaakte lekkernijen voor
bij de koffie of thee

Coupe Hooze Graven 7,-
Diverse ijssoorten, vruchtencoulis, oublies
en slagroom

Nougatineparfait 8,-
Geconfijte ananas, limoen en amandelen



Seizoenspecial

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