

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 8,25
Bruine baguette

Huisgerookte zalm
"Remoulade" kappertjes mayonaise, augurk, zoet-zure rode ui, mini komkommer en radijs


Geitenkaas 
Warm geserveerd met appel, biet en honing

Carpaccio vers van het mes
Truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

MAALTIJDSALADES

Huisgerookte zalm 14,50
"Remoulade" kappertjes mayonaise, augurk, zoet-zure rode ui, mini komkommer en radijs

Carpaccio 13,-
Vers van het mes! Truffelmayonaise, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas

Geitenkaas  12,-
Gegratineerde geitenkaas, bieten relish, appel, zonnebloempitten en honing



KNABBEL VOOR BIJ DE BABEL

Broodplankje 4,-
Kruidenboter en tapenade

Hooge Graven knabbel klassieker 6,-
Mini gehaktballetjes met saté saus (12 stuks)

'Cas Spijkers' bitterballen(8 stuks) 6,25

Vegetarische loempia's 5,75
Geserveerd met chilisaus

Portie Heileuver kaas 6,25
Geserveerd met Zwolse Wijndrager mosterd

Garnalen butterfly torpedo 7,25
Met chili saus (6 stuks)

Hooge Graven knabbelplateau 11,50
Met o.a. ossenworst, kaas, ham- of worstsoorten en bitterballen

Kaas loempia's 6,25
Met chilisaus (8 stuks)

Vlammetjes 6,25
Met chilisaus (8 stuks)



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
Z O M E 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"-friet en salade



Seizoenspecial

Mosselpannetje 19,50
(incl., friet, sla, sausjes)

Klassiek met witte wijn en fijne groenten



VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm 10,75
"Remoulade" kappertjes mayonaise, augurk, zoet-zure rode ui, mini komkommer en radijs

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

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

Toscaanse tomaat 7,50
Bruchetta's, pesto-olie, bosui

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en boter



HOOFDGERECHTEN

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

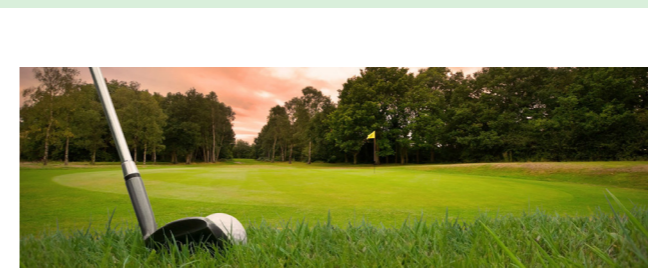
Diamanthaas 19,75
Pommes gateau, oesterzwam, salie en saus van rode wijn

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

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

Kipsate 14,25
Huisgemaakte atjar, kroepoek en satésaus

Confit de Canard 24,50
Gekonfijte eendenbout, gebakken gnocchi, bospeen, salie, spinazie coulis en romige gevogeltesaus



GOLFARRANGEMENT HOTEL PAPING

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



NAGERECHTEN

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

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

Witte chocolade-frambozen parfait 8,-
Oreo crumble, frambozen coulis, witte chocolade krokant

