

DESSERTS

Grand dessert 8

Combinatie van verschillende zoetigheden

Appeltaartje, maar dan anders 7,5

Met crumble, gekarameliseerde appel en een bolletje vanille-ijs

Stoofperen gestoofd in sinaasappel, kaneel en saffraan 7,5

Met yoghurtijs

Trio van koekjes 7,5

Speculaasbavaroise, stroopwafelijs en chocolademousse met oreo

IJSCOUPES

Sorbet Hoogeerd 6

Grote sorbet van softijs met vruchtensaus, vruchten en slagroom

Coupe 4,5

Klein schaalpje softijs met vruchtensaus, vruchten en slagroom

Coupe Advocaat 5,5

Softijs met advocaat en slagroom

Dame Blanche 5,5

Softijs met warme chocoladesaus en slagroom

Coupe met stoofperen 6,5

Softijs met heerlijke stoofperen, speculaascrumble en slagroom

Coupe Bastogne 5,5

Softijs met Bastognekoekkrumels, kersen en slagroom

Coupe Maasbranding 6

Softijs met Bokkenpootjes, koffielikeur en slagroom

Niftriks Boerke 5,5

Softijs met boerenjongens, karamelsaus en slagroom

Coupe bitterkoekjes 6

Softijs met bitterkoekjes, Amarettostroop en slagroom

Dierenbeker 2

Met softijs en mini-Smarties (beker mag meegenomen worden)

Ice Coffee 4,5

Espresso met softijs, slagroom en kaneelsuiker

Per gezelschap verstrekken wij één rekening,
alle prijzen zijn in euro's.

Voor een allergenenkaart kunt u zich
wenden tot onze medewerkers.

Hotel - Restaurant - Zalen



NIFTRIK

DINERKAART

VAN 17:00 TOT 21:00 UUR

HOTEL - LUNCH - DINER - FEESTEN - VERGADERINGEN

VOORGERECHTEN Inclusief minibroodje

Broodplankje 5

Met kruidenboter, knoflooksaus en roomboter met zeezout (wordt los geserveerd)

Gegratineerde geitenkaas 10,5

Met frisse salade, met honing en kaneel geroosterde pompoen, nootjes en rozijnen

Huisgerookte, rauwe zalm 11

Met gegrilde courgette, little gem en saffraan-limoen mayonaise

Huisgesneden rundercarpaccio 'classic' 10,5

Met salade, pesto, pittenmix en Parmezaan

Huisgesneden rundercarpaccio 'aziatisch' 10,5

Met wasabi-mayonaise, chilisaus, zoet-zure komkommer en kroepoek

Aan tafel uitgeschonken bisque 7,5

Van garnalen, met een gamba, zalm en crème fraîche

Langzaam gegaard buikspek 8,5

Met appelcompote, appelstroop en roodlof

Uiensoep met een kaasstengel 5,5

Huisgemaakte tomatensoep 5

Runderbouillon met soepgroenten en soepvlees 5

Soep van de chef (wisselende soep) vanaf 5

Kleintje soep 3,8

Één van de soepen in het klein

HOOFDGERECHTEN

Tournedos 26,5

Met overheerlijke bospaddestoelen-portsaus

Het beroemde runderstoofpannetje 20,5

Een stoofpannetje zoals ze die alleen in Niftrik kunnen maken

Trio wild hazenpeper, hertenbiefstuk en wildzwijn medaillon 20,5

Geserveerd met een heerlijke wildsaus

Eendenborst 19,5

Met oosterse groenten

Heerlijke bavette 19,5 *

Een mals stukje vlees

Schnitzel 17 *

Op de huid gebakken zalmfilet 20,5

Met zeekraal en witte wijnsaus

Duo van zeewolf en gamba 20

Met een heerlijke saus van garnalen

Vegetarisch taartje 18,5


Gevuld met spinazie, champignon, ui en geitenkaas

Krokant gebakken polenta 17,5

Met Parmezaan en romige bospaddestoelensaus

* U kunt kiezen uit de volgende garnituren (1 keuze inbegrepen):

- Champignonsaus, stroganoffsaus, pepersaus, cocktailsaus of knoflooksaus
- Gebakken champignons, ui en spek
- Gebakken champignons

 Deze gerechten zijn geschikt voor vegetarische gasten.



PLATES Inclusief salade

Gebakken zalm met brood 16,5 / met friet 18

Met mierikswortelmayonaise

Huisgemaakte kipsaté 1, 2 of 3 stokjes met friet 11,5 / 13,5 / 15,5

Huisgemaakte kipsaté 1, 2 of 3 stokjes met brood 10 / 12 / 14

Beide met satésaus en kroepoek

Heerlijke bavette met brood 17 / met friet 18,5

Met gebakken champignons

Schnitzel met brood 13 / met friet 14,5

Halve schnitzel met brood 11 / met friet 12,5

SALADES Groot / klein Inclusief minibroodje

Huisgesneden rundercarpaccio 15,5 / 10,5

Met pesto, pittenmix en parmezaan

Gegratineerde geitenkaas 15,5 / 10,5

Met frisse salade, met honing en kaneel geroosterde pompoen, nootjes en rozijnen

Salade met zalmsnippers 16 / 11

Met rode biet en mierikswortelmayonaise

SPECIALE MENU'S

Dagmenu 23

Iedere dag een wisselend driegangenmenu

Menu van de chef

Wisselend en culinair driegangenmenu samengesteld door de chefkok.

Onze bediening vertelt u graag meer over dit speciale menu.

Seniorenmenu 18

Voor de kleine eters serveren wij het dagmenu in een kleinere portie.

Aanvulling van garnituren is mogelijk tegen betaling.

Kindermenu met kinderplacemat en potloodjes 7,3 / 8,5

Keuze uit 2 of 3 gangen, ook een gratis "boevenbordje" is verkrijgbaar

EXTRA'S

Grote portie fritessaus, curry, ketchup, knoflook- of cocktailsaus 0,5

Schaaltje frites, gemengde salades of warme groenten 2,8

Schaaltje champignon- stroganoff- of pepersaus 2,8

Schaaltje gebakken champignons, ui en spek 3,5

Schaaltje appelmoes 1,5

Schaaltje satésaus 2,8

Alle hoofdgerechten komen met een bijpassend aardappel- en groentegarnituur en gemengde salade.

Op aanvraag serveren wij u eenmalig kosteloos extra friet, aardappeltgarnituur, salade of warme groenten.



Scan de QR code met je mobiele telefoon en bekijk leuke filmpjes over onze leveranciers en bij Hoogerd achter de schermen.

Of kijk op <https://hoogerd.nl/een-kijkje-achter-de-schermen/>

