

Fingerfood bij de borrel of tussendoor

11:30 tot 21:30 uur

✓ Vegetarische loempia's

Chilisaus



Kippenboutjes

Pikante saus



Rundvleesbitterballen

Mosterd



Gemengd warm assortiment

Vegetarische loempia's, rundvleesbitterballen, kippenboutjes, chilisaus, pikante saus, mosterd



8 ST. 12 ST.
9.⁹⁵ 13.⁹⁵

Kaas en salami 8.⁹⁵

Mosterd



Gebakken boerenpistolets 11.⁹⁵

Hummus, truffelmayonaise, olijfolie



Croque uit het vuistje (*) 9.⁹⁵

Ketchup, mayonaise



10.⁹⁵ 14.⁹⁵

✓ = Vegetarisch

(*) = Vegetarisch mogelijk

(**) = Veganistisch

In onze keuken werken we met allergenen. Heeft u een voedselallergie?
Meld u dit bij onze bedieningsmedewerkers.

Allergenen overzicht



Melk



Ei



Selderij



Pinda's



Vis



Lupine



Noten



Mosterd



Schaaldieren



Gluten



Zwavedioxide



Soja



Sesamzaad



Weekdieren



BEDELICIOUS

HEZEMEER

Brood & Co lekker beleg

11:30 tot 21:00 uur

Geserveerd met een volkorenbroodje.
Glutenvrij brood mogelijk.

✓ Mediterraan vegetarisch 14.⁹⁵

Rucola, mozzarella, zongedroogde tomaten, komkommer, Parmezaanse kaas, basilicumolie, kruidendressing



✓ Brie 14.⁹⁵

Luikse stroop, gemengde noten, appel, rucola



Gerookte Noorse zalm 16.⁹⁵

Rucola, kruidenkaas, komkommer, radijs, ei, rode ui



Hezemeer 14.⁹⁵

Sla, kaas, spekjes, wortel, komkommer, tomaten, kruidendressing



Carpaccio 15.⁹⁵

Sla, zongedroogde tomaten, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise



✓ = Vegetarisch

(*) = Vegetarisch mogelijk

(**) = Veganistisch

Snacks

11:30 tot 21:00 uur

✓ Kaaskroketten

Slaatje, honing-mosterd dressing, cocktailsaus



2 ST. 3 ST.

15.⁹⁵ 17.⁹⁵

Uitsmijter 14.⁹⁵

Drie gebakken spiegeleieren, bruinbrood, beenham en of jonge kaas, slaatje, honing-mosterd dressing



Pittige kip 14.⁹⁵

Frieten, atjar, bosui, rode peper, krokante ui, cassave kroepoek, pindasaus



Croque Madame 13.⁹⁵

Ham, kaas, gebakken spiegeleitje, slaatje, honing-mosterd dressing



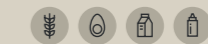
Croque Monsieur 13.⁹⁵

Ham, kaas, slaatje, honing-mosterd dressing



Croque Hawaï 14.⁹⁵

Ham, kaas, ananas, slaatje, honing-mosterd dressing



Salades

11:30 tot 21:00 uur

Geserveerd met boerenpistolets en roomboter

Warme geitenkaas 18.⁹⁵

Sla, wortel, komkommer, tomaten, ei, fruit, mais, gemengde noten, acaciahoning, honing-mosterd dressing



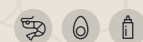
Burrata 18.⁹⁵

Sla, tomaten, komkommer, pijnboompitten, Aceto Balsamico siroop, basilicumolie



Scampi 22.⁹⁵

Sla, spekjes, wortel, komkommer, tomaten, ei, fruit, mais, honing-mosterd dressing



Caesar 19.⁹⁵

Sla, krokante kip, ei, tomaten, Parmezaanse kaas, croutons, caesardressing



Optioneel

Scampi 6.⁹⁵
Spek 4.⁹⁵

Spekjes 18.⁹⁵

Sla, appel, wortel, komkommer, ei, tomaten, fruit, mais, honing-mosterd dressing



Lekker bij de salade

Frietten 4.⁹⁵
Hezegras 5.⁹⁵
Alleen in combinatie met een gerecht

🌿 = Vegetarisch

(*) = Vegetarisch mogelijk

(**) = Veganistisch

Soepen

11:30 tot 21:00 uur

Geserveerd met boerenpistolets en roomboter

Tomatensoep 9.⁹⁵



Topping

Room 1.⁰⁰

Dagsoep 9.⁹⁵

Gemaakt van wat de natuur ons op dit moment te bieden heeft.

Allergenen op aanvraag

Pasta

11:30 tot 21:00 uur

Groenten 19.⁹⁵

Tuinkruiden, Parmezaanse kaas



Bolognese 20.⁹⁵

Rundergehakt, tomatensaus, Parmezaanse kaas



Vis & Vlees

11:30 tot 21:00 uur

Vidée 21.⁹⁵

Kip-champignon ragout, bladerdeeg, frieten, slaatje



Spareribs 24.⁹⁵

Slaatje, frieten, dipsausjes



Stoofvlees Hezemeer 23.⁹⁵

Slaatje, frieten



Vis noch vlees

11:30 tot 21:00 uur

Tikka Masala (**) 23.⁹⁵

Plantaardige kip, groenten, rijst, Libanees volkoren platbrood, tomaten, cashewnotensaus



Iets extra's bij het hoofdgerecht

Hezegras 5.⁹⁵
Gebakken champignons 3.⁹⁵

Alleen in combinatie met een gerecht

Zoet

11:30 tot 21:00 uur

Dame blanche 9.⁹⁵

Vanille-ijs, warme chocoladesaus



Brownie Nutella taart 10.⁹⁵

Roodfruit, vanille-ijs



Griekse yoghurt

11:30 tot 21:00 uur

Natuur 6.⁹⁵



Vers fruit 9.⁹⁵



Granola 8.⁹⁵

Honing



Uit de keuken van Hezemeer

Uit de keuken van Hezemeer komt wellnessfood welke bereid is met eerlijke producten met respect voor mens, dier en milieu. We gebruiken minder suiker, minder zout en minder vet waar het kan. Wel zo lekker en verantwoord.

Eet u smakelijk.

Met culinaire groet,
de chefs van Hezemeer.

