

## Nagerechten

**Crème brulée van Zeeuwse boterbabbelaars** 8.5  
bolletje vanille ijs

**Dame Blanche Huifkar** chocoladebol - vanille ijs -  
warme chocoladesaus - slagroom 9.5

**Chocolade dessert met zeezout caramel** 9.5  
warme brownie - witte chocolade parfait - chocolade ijs - slagroom

**Bitterkoekjes ijs met Amaretto** bitterkoekjes ijs -  
vanille ijs - slagroom 7.5

**Sorbet ijs** peren ijs - mango ijs - bloedsinaasappel ijs 7

**Kopje koffie of thee met 3 bonbons** 6  
3 verschillende bonbons van het Zeeuws Ministerie van Chocolade

**Espresso dessert** espresso - vanille ijs - slagroom 6

**Verse aardbeien met yoghurt ijs en slagroom\*** 8.5  
\*bij ons verkrijgbaar van half mei tot half september



# MENUKAART



## Voor de kindjes

**Kopje verse tomatensoep** met brood 4

**Pasta bolognese** home made pastasaus - kaas -  
komkommer - tomaat 8.5

**Gebakken zalm** frites - appelmoes - komkommer -  
tomaat 10

**Spareribs** frites - appelmoes - komkommer - tomaat 10

**Kipnuggets** frites - appelmoes - komkommer - tomaat 8.5

**Kroket** frites - appelmoes - komkommer - tomaat 8.5

**Kinderijsje** chocolade ijs - vanille ijs - hoorntje - slagroom 4.5

WWW.HOTELBRASSERIEDEHUIFKAR.NL

Volg ons op:





## LUNCH GESERVEERD VAN 11.00 TOT 17.00 UUR

### Broodjes wit of bruin

van PAIN DE MER ®

**Broodje geitenkaas met pistachenoten, vijgencompote en balsamicodressing** 10

**Broodje gerookte zalm met kruiden crème-fraîche en mosterd-dille dressing** 11.5

**Broodje carpaccio met truffelmayo en Grana Padano** 12.5

**Broodje tonijnsalade met kappertjes, olijven en rode ui** 10.5

**Broodje jong belegen kaas van kaasboerderij Schellach met ui, komkommer, tomaat en mosterdmayo** 8.5

### Warme Lunchgerechten

**Focaccia broodje chorizo, kaas, ui, paprika en Marokkaanse kruiden** 9

**Twee Van Dobben vleeskroketten met brood of frites en mosterd** 10

**Twee garnalenkroketten met brood of frites en whiskysaus** 14

**Uitsmijter met gerookte zalm en avocado** 11.5

**Uitsmijter met spek en/of kaas van kaasboerderij Schellach** 9.5

**Omelet paddenstoelen, kaas en rode ui met brood of frites** 9.5

## LUNCHSPECIALS HUIFKAR

**Clubsandwich** gerookte kip - spek - kaas - tomaat - gekookt ei - truffelmayo 14

**Clubsandwich met frites en mayo** gerookte kip - spek - kaas - tomaat - gekookt ei - truffelmayo 15.5

**12 uurtje van het land** 2 boterhammen - een gebakken ei met kaas en spek- kroket met mosterdmayo - tomatensoepje 15

**12 uurtje uit de zee** 2 boterhammen - een gebakken ei met zalm- garnalenkroket met whiskysaus - vissoepje 17

## DE HELE DAG LEKKER

### Huisgemaakte Soepen

geserveerd met brood van PAIN DE MER ®

**Tomatensoep met room en basilicumolie** 7.5

**Uiensoep met croutons en Grana Padano kaas** 7.5

**Zeeuwse vissoep, rijkelijk gevuld** 9

**Brood met kruidenboter, tapenade en aioli** 8

### Maaltijdsalades

geserveerd met brood van PAIN DE MER ®

**Salade lauwwarme geitenkaas met honing** 16  
walnoten - fruitcompote - rode bietjes

**Salade gerookte zalm, makreel en Hollandse garnalen** 16.5  
sojabonen - wakame - kappertjes  
optie met avocado +1.5

**Salade gebakken scampi's met chili en knoflook** 16  
paprika - zeekraal - tomaat - Grana Padano

## PAIN DE MER ®

Pain de Mer® is een uniek natuurdesembrood, bereid met gezuiverd zeewater uit Nationaal Park de Oosterschelde. Het brood bestaat in de basis maar uit 3 natuurlijke ingrediënten; Zeewater, vol Zeeuwse tarwebloem en natuurdesem.

## IN DE MIDDAG & AVOND GESERVEERD VANAF 11.00 UUR

### Voorgerechten

geserveerd met brood van PAIN DE MER ®

**Carpaccio van rundvlees** 12.5

Grana Padano - olijven - cherrytomaat - eerste pers olijfolie  
optie met vers geraspte truffel + 2.5

**Lauwwarme geitenkaas op Mediterrane wijze** 12.5  
tomaat - basilicumolie - honing - toast

**Hollandse garnalencocktail met whiskysaus** 13.5  
bieslook - citroen - kappertjes

**Proeverijtje uit de zee** 13  
vissoepje - garnalen kroketje - gebakken scampi's

**Gebakken scampi's**  
knoflook crème-fraîche - chili - zeekraal

**Tartaartje van gerookte zalm**  
wasabi - avocado - crème fraîche - kappertjes

### Hoofdgerechten Vlees

geserveerd met verse frites

**Steak met rode portsaus** 29  
optie met vers geraspte truffel + 3

**Gebakken eendenborst** 24.5  
seizoensgroenten - mango compote

**Gemarineerde spareribs** 23  
met huisgemaakte knoflooksaus

**Zacht gegaarde kipsaté** 18.5  
satésaus - atjar - kroepoek - sambal

**Gebakken schnitzel Huifkar** 18.5  
paddenstoelen - ui - paprika - gratineerd met kaas

### Hoofdgerecht Vegetarisch

**Pasta met vers geraspte truffel** 22  
paddenstoelen - Parmezaan - seizoensgroenten

### Zeeuwse Oesters

**Zeeuwse oesters klassiek, 3 stuks** 9

**Zeeuwse oesters met knoflookboter en gratineerd met Parmezaan, 3 stuks** 12

**Zeeuwse oesters met schuim van gember en citroengras, 3 stuks** 12

### Hoofdgerechten Vis

geserveerd met verse frites

**Op de huid gebakken zeebaars** 24.5  
basilicumolie - kappertjes - roze peper

**Gebakken zalm op Oosterse wijze** 24.5  
sojasaus - panko garnaal - sesamzaadjes

**Papillot gestoomde zalm en scampi's** 24.5  
knoflook - witte wijn - tijm - dragon

### Verse Zeeuwse Mosselen

geserveerd in het seizoen van juli tot april

**Gewokte Zeeuwse mosselen met scampi's** 25  
pesto roomsaus - tomaat - pasta

**Gekookte Zeeuwse mosselen "Klassiek"** 24  
aioli - whiskysaus - verse frites

**Gekookte Zeeuwse mosselen "Huifkar"** 25  
Pernod - zeekraal - room - verse frites

**Schaaltje salade** 4