DINERKAART vanaf 17:00 uur

We zijn trots op onze lokale leveranciers:
Bakkerij De Jager, Slagerij Muilwijk, IJsboerderij Middelbroeck, Zuivelboerderij fam. Brandwijk,
Kaasboerderij Kuiper, Fruitbedrijf Van der Ham, Palinghandel fam. W. van Wijk,
honing van fam. Den Toom, banket van Banketaria, Vijfheeren Bier.

Maria Johanna Hoeve
Brasserie

Verrassingsmenu Chef's Special

wisselende gerechten geïnspireerd door het seizoen

3 - gangen (*voor-, hoofd-, & nagerecht)* **48.50**
4 - gangen (*voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht)* **54.50**

Verrassingsmenu Chef's Roulette

een mix vanaf de menukaart waarbij de chef de keuze voor u maakt

3 - gangen (*voor-, hoofd- & nagerecht)* **41.50**
4 - gangen (*voor-, soep, hoofd- & nagerecht)* **47.50**

Voorgerechten

Broodplank met speltbrood **p.p. 2.50**
tzatziki- roomboter met zeezout - aioli

Huisgemaakte tomatensoep **7.50**
gehaktballetjes

Wisselende soep **7.75**

Rundercarpaccio **14.50**
rucola - pijnboompitten - Giessenlanderkaas - truffelmayonaise

Kalfsrosbief **16.50**
popcorn van oude kaas - oude kaas schuim

Gebrande gerookte zalm met noorse garnalen **16.50**
kerrie mayonaise - rode ui - rucola

Ceviche van zeebaars **15.50**
ingemaakte rode ui - passievrucht

Trio van vis **18.50**
gebrande zalm - noorse garnalen - paling - jalapeno mayonaise

Tarte tatin van rode ui **13.50**
balsamico - walnoot - geitenkaas - rucola

Pittige edamame bonen **8.50**
zeezout - sriracha mayonaise

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Hoofdgerechten

Kipfilet sous vide bereid **23.50**
huisgemaakte pindasaus

Biefstuk **31.50**
saus van gepofte knoflook en groene peper

Varkenshaas met hooi gerookt **26.50**
sjalottensaus

Plank MJH met alle vlees favorieten **p.p. 35.50**
voor 2 personen
diverse sauzen - gebakken champignons - uien

Sliptongen **27.50**
tartaarsaus

Zeebaarsfilet **28.50**
franse mosterdsaus - dillesaus

Zalmfilet **25.50**
koude vietnamese dipsaus

Pittige gele curry **20.50**
kokosmelk - rijst - jalapeno - bosuien

Bladerdeeg gevuld met spinazie **22.50**
pijnboompitten - fetakaas - salade

Supplementen

Verse friet **4.50**

Gegratineerde verse friet uit de oven **6.50**
cheddar - truffelmayonaise - bosui

Loaded fries MJH **12.50**
kip - cheddar - jalapenos mayonaise - bosui

Salade **3.50**

Supplement gebakken uien - champignons **2.75**

Pittige edamame bonen **8.50**
zeezout - sriracha mayonaise

Vegetarisch verkrijgbaar

21054 MJH Terras Menukaart.indd 2 21/04/2021 13:20

DESSERTS & WIJNEN

Maria Johanna Hoeve
Brasserie

Desserts

Scroppino 9.50
citroenijs - limoncello - prosecco

Romanoff van roodfruit 10.50
witte chocolade ijs

Passievruchten cheesecake in glas 10.50
frambozenijs - yoghurtschuim

Huisgemaakte tokkelroom met slagroom 8.50

Vanille ijs met verse aardbeien 9.50
slagroom

Streekgebakje met koffie of thee 7.50
aardbeien - gele room - slagroom

Koffie Compleet 9.50
koffie/thee naar keuze - 3 lekkernijen van Banketaria - boterkoekje - likeur met slagroom

Banketaria hapje p.st. 1.95

Kaasplank
binnen- en buitenlandse kazen - vijgenbrood - compote - noten 15.50

Koffie specialiteiten

Irish coffee 8.50
Jameson whisky - slagroom

Café français 8.50
Grand Marnier - slagroom

Café español 8.50
Tia Maria - slagroom

Caffè italiano 8.50
Amaretto Disaronno - slagroom

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Wijnen

Huiswijnen - wit

Gold senses sauvignon blanc - Spanje droog - wit fruit - fris	glas fles	5.25 24.75
Quay landing chardonnay - Australië droog - zacht - romig	glas fles	5.50 27.25
Grigio Conti Beretta pinot grigio - Italië meloen - perzik - citrus - fijn & rond	glas fles	5.75 28.75
Despierta verdejo - Spanje droog - aromatisch - fris	glas fles	5.75 28.75

Huiswijnen - rood

Oromonte garnacha - Spanje droog - rond - soepel	glas fles	5.25 24.75
Silvermine merlot - Bulgarije rood fruit - zacht - soepel	glas fles	5.50 27.25
Bomba tempranilo - Spanje / Jumilla rood - stevig fruitig - rond	glas fles	5.75 28.75

Huiswijnen - rosé

Le Puits Cendre grenache - Frankrijk droog - verfrissend - fruitig	glas fles	5.50 27.25

Witte wijnen

Touraine sauvignon blanc - Frankrijk 29.50
droog - typisch sauvignon - sappig

Escorihuela viognier - Argentinië 35.50
aromatisch - elegant - rond

Rode wijnen

Envero Grand Reserva camenere - Chili 32.50
zacht - elegant - rood fruit - paprika's - kruiden - bessen

Fuentenarro tempranilo - Spanje / Ribera del duero 47.50
droog – stevige houtopvoeding - vol

Prosecco frizzante – Italië 32.50

Prosecco 0.20 ltr 12.75

Huisaperitief met alcohol glas 8.50
limoncello met royal bliss

21054 MJH Terras Menukaart.indd 2 21/04/2021 13:20

LUNCHKAART van 12:00 tot 16:00 uur

We zijn trots op onze lokale leveranciers:
Bakkerij De Jager, Slagerij Muilwijk, IJsboerderij Middelbroeck, Zuivelboerderij fam. Brandwijk,
Kaasboerderij Kuiper, Fruitbedrijf Van der Ham, Palinghandel fam. W. van Wijk,
honing van fam. Den Toom, banket van Banketaria, Vijfheeren Bier.

Maria Johanna Hoeve
Brasserie

Soepen

Huisgemaakte tomatensoep 7.50
gehaktballetjes - room

Wisselende soep 7.75

Broodjes

Keuze uit wit of bruin speltbrood

Broodplank met speltbrood vanaf 2 pers. **p.p. 2.50**
tzatziki - roomboter met zeezout - aioli

Lunchplank 20.50
soep - kroket - ham / jonge Giessenlanderkaas - carpaccio of zalm

Vegetarische Lunchplank 20.50
soep - kaaskroket - jonge Giessenlanderkaas - salade met brie

Bourgondische vleeskroketten 14.50
2 stuks - mosterdmayonaise

Garnalenkroketten 16.50
2 stuks - citroenmayonaise

Kaaskroketten 14.50
2 stuks - mosterdmayonaise

Gezond 12.50
ham - jonge Giessenlanderkaas - gekookt ei

Rundercarpaccio 15.50
rucola - pijnboompitten - Giessenlanderkaas - truffelmayonaise

Huisgemaakte filet american 16.50
rucola - truffelmayonaise - rode ui - kappertjes

Pittige kip 15.50
champignons - paprika - ui - pikante romige saus - jalapenos

Vegetarisch verkrijgbaar
Heeft u een allergie? Meld het ons.

Gebrande zalm 17.50
rucola - kerriemayonaise - rode ui - kappertjes

Geitenkaas uit de oven 14.50
rucola - walnoot - salade - rode ui

Biefstuk 31.50
eigen jus - brood of friet

Uitsmijter

naturel	11.50
ham of kaas	12.50
ham en kaas	13.50
ham, kaas en spek	14.50
carpaccio	16.50
zalm	16.50

Maaltijdsalades

Al onze salades worden geserveerd met brood en boter

Carpaccio 16.50
rucola - pijnboompitten - Giessenlander kaas - truffelmayonaise

Zalm en paling 25.50
salade - rode ui - kerriemayonaise

Griekse salade 19.50
salade - fetakaas - dressing - olijven - rode ui - tomaat

Kalfsrosbief 21.50
salade - rode ui - tomaat - dressing - olijven

Supplementen

Verse friet 4.50

Gegratineerde verse friet uit de oven 6.50
cheddar - truffelmayonaise - bosui

Loaded fries MJH 12.50
kip - cheddar - jalapenos mayonaise - bosui

Pittige edamame bonen 8.50
zeezout - sriracha mayonaise

21054 MJH Terras Menukaart.indd 1 21/04/2021 13:20

VOOR BIJ DE BORREL

tot 16:00 uur

Maria Johanna Hoeve
Brasserie

Rotterdamse bitterballen 8.75
8 stuks

Gemengd bittergarnituur 10.50
12 stuks

Vegetarische loempia's 6.50
8 stuks

Huisgemaakte loempia's met kip 9.50
8 stuks

Oude kaas loempia's 9.50
8 stuks

Chorizokroketjes 9.50
6 stuks

Broodplank met speltbrood vanaf 2 pers. **p.p. 2.50**
tzatziki - roomboter met zeezout - aioli

Kaasplank 15.50
binnen- en buitenlandse kazen - vijgenbrood - compôte - noten

Verse friet 4.50

Gegratineerde verse friet uit de oven 6.50
cheddar - truffelmayonaise - bosui

Loaded fries MJH 12.50
kip - cheddar - jalapenos mayonaise - bosui

Pittige edamame bonen 8.50
zeezout - sriracha mayonaise

Vegetarisch verkrijgbaar

Heeft u een allergie? Meld het ons.

21054 MJH Terras Menukaart.indd 1 21/04/2021 13:20