

Keuzemenu 3 gangen €39,75

Voorgerechten (€15,00)

Carpaccio van rundvlees

Dungesneden rundvlees waar huisgemaakte truffelmayo overheen gaat en opgemaakt wordt met haar "vaste" vrienden pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en bestrooid met Parmezaanse kaas.

Gegrilde asperges

Licht gegrilde groene asperges met een dressing van aceto, pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes.

Gravad lax

Nadat onze verse zalm in een bad heeft gelegen van rode bietensap, whisky en dille, snijden wij deze lekker dun om deze vervolgens op het bord te leggen en te dressereren met een beetje cress-salade en de saus van de Hofmeester.

Salade scampi

Heerlijk frisse kleine salade met in knoflookolie gebakken gepelde scampi's.

Vitello tonnato

Dit Italiaanse voorgerecht van dungesneden kalfsmuis met een romige tonijndressing wordt in Henry's kitchen bestrooid met zongedroogde tomaatjes en kappertjes.

Hoofdgerechten (€22,50)

Kalfsoester (+€2,00)

Mooi stukje kalfsvlees met seizoensgroentjes en Henry heeft gekozen voor een heerlijke Calvadossaus met stukjes gedroogde appel.

Entrecôte Blanc Bleu Belge (+€2,00)

Biefstuk van de lende (200 gr.) van Belgisch Bleu, voor de kenners ouderwets geserveerd met pepersaus.

Zalmhaas

Mooi stukje zalm in de boter gebakken en vervolgens nog even verwend met heerlijke kruiden en een magische Champagne botersaus.

Gegratineerde portobello

De reus van de kastanjechampignons vullen wij met een eigengemaakte combi van fijngesneden paddenstoelen, kruiden en meer lekkers. Dit samen gratineren we met kaas om vervolgens op het bord te serveren met verse spinazie.

Ravioli champignon-truffel

Verse pastakussentjes met champignon-truffel vulling, begeleid met heerlijke verse spinazie.

Desserts (€9,50)

Dame blanche

De naam te danken aan een opera die waarschijnlijk weinig mensen kennen, maar het dessert kennen we allemaal: vanille-ijs uit eigen ijsmakerij, warme chocoladesaus en slagroom.

Chef's choice

Een overheerlijk (seizoens)creatie van de Chef, vraag onze medewerkers.

Tiramisu

Lange vingers, espresso en mascarpone maken samen dit welbekende dessert.

Chocodessert

Een heerlijk creatie van verschillende bereidingswijzen van chocolade.

Kaasplankje (1 persoon)

Bestaande uit een 4-tal verschillende kazen, vruchtencompote en brood (+€2,50).

Het Pub-gevoel ten top

Onze King Henry VIII kan zelf niet de keuze maken uit alle lekkers, daarom laten we deze aan onze gasten over. Dit zijn onze choices die er te combineren zijn, met een minimale keuze van 3 stuks. Uiteraard mag u ze ook allemaal nemen.

Henry's Fish

- | | |
|----------------------------------------|-------|
| 1. <i>Spakenburgse gerookte paling</i> | €9,50 |
| 2. <i>Gerookte zalm</i> | €8,50 |
| 3. <i>Scampi's uit de oven (4)</i> | €9,50 |
| 4. <i>Hollandse garnalen</i> | €9,50 |

Henry's Meat

- | | |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| 1. <i>Het echte gerookte hamspek uit Oostenrijk</i> | €8,50 |
| 2. <i>Pata Negra, de beste rauwe ham van het Ibericovarken</i> | €9,50 |
| 3. <i>Fuet, klassieke Catalaanse gedroogde worst</i> | €7,50 |
| 4. <i>Pikante chorizo</i> | €7,50 |
| 5. <i>HFC, Henry's eigen Fried Chicken</i> | €8,50 |

Henry's Veggies

- | | |
|--------------------------------------------------------|--------|
| 1. <i>Nacho's Henry (klein)</i> | €8,50 |
| 2. <i>Nacho's Henry (groot) (ook los te bestellen)</i> | €15,50 |
| 3. <i>Pimientos de Padrón</i> | €6,50 |



Het brood en andere lekkers voor erbij hebben wij wel al kunnen kiezen en zit er standaard bij.



Om te delen

- Brood en boter** €9,50
Keuze uit breekbrood of bruut brood met 3 soorten boter, gemaakt in Henry's kitchen.
- Brood aceto en olijfolie** €10,50
Breekbrood met stroopachtige balsamico-azijn en extra vierge olijfolie.


Soepen

- Hermans gegratineerde uiensoep**  €9,50
De uiensoep met zijn oorsprong uit Frankrijk, gemaakt naar Hermans eigen recept.
- Tomatensoep**  €8,50
Rijkgevulde tomaten-groentensoep met huisgemaakte croutons.
- Soep van het moment** €9,50
Wisselende soep van de dag, vraag onze medewerkers.

Voorgerechten

- Scampi's from hell** €17,50
Gebakken gepelde scampi's in chili-olie, knoflook en peterselie.
- Oud Hollandsch** €19,50
Spakenburgse gerookte paling op toast en Hollandse garnalen met Henry's cocktailsaus.
- Escargots** €16,50
Wijngaardslakken met groene kruidenboter, gegaard onder de salamander.

Maaltijdsalades

- Vis** €21,50
Gerookte Spakenburgse paling, zalm, gebakken scampi's.
- Buffelmozzarella**  €19,00
Frisse buffelmozzarella met tomatenvariatie, aceto en extra vierge olijfolie.
- Pub** €19,50
Gebakken biefpuntjes, champignons, paprika, rode ui en afgemaakt met pijnboompitten en huisgemaakte truffelmayo.

Comfort food

Steak Blanc Bleu Belge	€25,75
<i>Een geweldig malse biefstuk (200 gr.) van Belgisch Bleu, serveren we met warme groentjes, garnituren. De keuze uit onze 4 "sauzen"* horen we graag.</i>	
<i>*Bearnaisesaus, pepersaus, gebakken spekjes-ui-champignons, kruidenboter.</i>	
<i>Om "teleurstelling" van de echte meatlover te voorkomen hebben we natuurlijk ook nog een steak van 300 gr.</i>	€30,75
Luppie's Sticky ribs	€20,50
<i>Malse spareribs gemarineerd met Luppie's overheerlijke lichtpittige marinade met salade, knoflooksaus en chilisaus.</i>	
Saté van varkenshaas	€20,50
<i>Huisgemarineerde saté van varkenshaas met pindasaus, kroepoek, atjar, gebakken uitjes en fried rice OF friet.</i>	
Schnitzel Wiener Art	€19,50
<i>Gepaneerde varkensschnitzel met een partje citroen.</i>	
Schnitzel	€21,50
<i>Gepaneerde varkensschnitzel waar we de keuze van "saus"* aan jullie overlaten.</i>	
<i>*Bearnaisesaus, pepersaus, gebakken spekjes-ui-champignons, kruidenboter.</i>	
Limburgs zuurvlees	€19,50
<i>Al jaren geliefd bij onze kenners, het Limburgs stoofpotje.</i>	
Fish & Chips	€19,50
<i>Gepaneerde kabeljauwstaart met remouladesaus en salade.</i>	
Henry's big Gamba's	€26,50
<i>5 mooie gamba's op een bedje van pasta en een bakje salade.</i>	
<i>Letterlijk en figuurlijk om je vingers bij af te likken.</i>	

Supplement

Salade	€3,50
Warme groenten	€4,00
Friet	€4,00
Mayonaisse	€1,00
Warme sauzen	€3,00