



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

“Nergens beter dan thuis” daarom willen wij u het gevoel geven van thuiskomen met een warm welkom in onze zaak gelegen in de Guldenstraat in het hartje Mechelen.

Wij verwennen u van ontbijt tot aperitief.

Na al een jaar mogen wij met trots zeggen dat we nog altijd groeien, met ook dank aan jullie.

Voor groepen van meer dan 6 personen gelieve op voorhand even te verwittigen.

Eveneens kan u onze “livingruimte” reserveren.

Wij staan altijd klaar om u hierover meer informatie te geven.

Wij zijn open van maandag tot en met zaterdag van 8u30 tot sluit.

Onze keuken is open tot 18
uur.

*Heeft u vragen over allergenen, meld het ons.

*Wenst u de rekening apart te betalen, kom dan graag even langs de kassa.



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Stel zelf je ontbijt samen...

Ontbijten kan van 8u30 tot 11u30 en zaterdag tot 10u30.

Vers fruitsap	4
Cava Extremarium	7
Champagne	10
Brood 1 pers.	1,5
Mini slaatje	2
Kaas of Ham	2
Huisbereide tonijn	3
Gerookte zalm	6
Americain	2,5
Brie	3,5
Platte kaas	1,5
Vers fruit	4
Boterkoek	2
Verloren brood met honing 2 stuks	6
Verloren brood met honing en spek 2 stuks	8
Broodje ontbijt, omelet met spek	6,5
Omelet natuur of Spiegelei 2 stuks	4
Omelet spek of spiegelei spek 2 stuks	5,5
Huisbereide choco of confituur	2
Boke met nutella	2
Yoghurt met muesli, honing en vers fruit	5,5



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Champagne Ontbijt

30

Glaasje vers fruitsap.
Glaasje Champagne.
Toast “Huis Van Hoof“ met gerookte zalm en een omelet met grijze garnalen.
Brood met beleg, huisbereide choco en confituur.
Boterkoek OF Verloren brood met honing en bloedsuiker.
Yoghurt met honing, muesli en vers fruit.
1 warme drank, keuze uit koffie of thee.

Zuiders Ontbijt

24,5

Glaasje vers fruitsap.
Glaasje Cava Extremarium.
Brood met zuiders beleg en een slaatje, huisbereide choco en confituur.
Verloren brood met honing en bloedsuiker en een boterkoek.
Yoghurt met honing, muesli en vers fruit.
Koffie of thee.

Huiselijk Ontbijt

18

Glaasje vers fruitsap.
Brood met eitje naar keuze spiegeleitjes of omelet met ontbijtspek.
Brood met kaas en ham, huisbereide choco en confituur.
Een boterkoek.
Yoghurt met honing, muesli en vers fruit.
Koffie of thee.

* Met een glaasje Cava, 5 € / glas

Wij vragen U om per tafel 1 formule te kiezen.



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Warme dranken

Mokka	2,2
Dubbele mokka	2,7
Koffie	2,9
Deca	2,9

Melkdranken

Latté macchiato	3,5
Cappuccino	3,2
Cappuccino met slagroom	3,4
Warme chocolademelk met witte, melk of pure chocolade	3,4
Warme melk met honing en maltesers	3,6

Een extra:

Koffieshot	0,5
Slagroom	1
Smaaksiroopje caramel, speculoos, chocolade, butterscotch, vanille	0,5

Al onze warme dranken kunnen ook meegenomen worden.



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Koffie verwennerij

Creamy Latté	3,9
latté met caramelsiroop, slagroom en caramelblokjes	
Speculoos Latté	3,9
latté met speculoosiroop, slagroom en crumble van speculoos	
Smart Latté	3,9
latté met butterscotchsiroop, slagroom en smarties	
Vanilla Latté	3,9
latté met vanillesiroop, slagroom en witte chocoladeschilfers	
Cookie latté	4
latté met chocoladesiroop, slagroom en oreo's	
Latté d' Or	4
latté met reepjes echte côte d'or chocolade	
Chocotof Latté	4
latté met chocoladesiroop, slagroom en stukjes chocotof	

Sterkere koffie

Irish Koffie	met whisky Single Malt, Gouden Carolus	9,5
Hasseltse Koffie	met Hasseltse graanjenever	9,5
Italiaanse Koffie	met Amaretto 'Disaronno'	9,5
Diplomaat	met advocaat	9,5
Franse Koffie	met cognac	9,5
Baileys Koffie	met baileys	9,5



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Thee

Ceylon	2,6
Zwarte thee met veel karakter en zeer fruitig. Trektijd: max. 5 minuten.	
Bosvruchten	2,7
Vruchtenmengeling met een aroma van rode bessen. Trektijd: max. 5 minuten.	
Tropische nachten	2,7
Mengeling van geparfumeerde zwarte thee, afgerond met een tropisch aroma. Trektijd: max. 5 minuten.	
Sencha Kimono	2,7
Groene thee, geparfumeerd met aroma van perzik en abrikoos, afgewerkt met viooltjes. Trektijd: max. 3 minuten.	
Rooibos Fantasy	2,7
Mengeling van rooibos met groene sencha, gearomatiseerd met viooltjes, kaneel, amandel en citrusvruchten. Trektijd: max. 5 minuten.	
Coco Pêche	2,7
Groene thee met kokos, ananas, osmanthusbloemen, zonnebloem, een vleugje kruisemunt, geparfumeerd met kokos, rum en perzik. Trektijd: max. 5 minuten.	
China Gunpowder (Verse muntthee)	3,2
Groene pure verfrissende thee afgewerkt met verse munt. Trektijd: max. 3 minuten.	
Gember	3,2
Groene verse thee afgewerkt met citroen.	



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Frisdrank

Cola		2,6
Cola Zero		2,6
Fanta Orange		2,6
Schweppes Tonic		2,6
Looza appelsap		2,6
Plat of bruis water	25 cl. Chaudfontaine	2,6
Plat of bruis water	50 cl. Chaudfontaine	4,2
Cecemel		2,6

Huisgemaakte ijsthee

Virgin Mojito / Peach Strawberry / Tropical Passion / Green Yuzu	4,5
--	-----

Ice Cappuccino

Supp. smaaksiroopje: caramel, speculoos, chocolade, vanille, butterscotch	0,5
---	-----

Vers fruitsap

4



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Al onze broodjes worden geserveerd met een kleur van groenten.

Toast Kaas en Ham	6
Toast Americain	7,5
Toast Martino	7,5
Toast Tonijn met perzik	9
Boerenboterham met platte kaas, radijsjes, bieslook en honing op julienne van groentjes	9
Croque Monsieur	12,5
Croque Madame	13,5
Croque Hawaiï	13,5
Croque 'Huis Van Hoof' Zalm, brie en rode ui overdekt met een omelet en bieslook.	17,5
Toast Champignon met spek en archiducsaus op een slaatje met vinaigrette	15,5
Rundscarpaccio met parmezaanmet schilfers	13,5
Zalmcarpaccio met parmezaanschilfers	15,5



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Gerecht tussen het brood of in een slaatje.

Broodje 'Huis Van Hoof'	17
Dubbele toast , gerookte zalm met omelet van grijze garnalen, sla en tomaat.	
Tomaat – Mozzarella	14
Tomaat, buffel mozzarella, pijnboompitten, balsamico.	
Veggie Omelet	14,5
Seizoensgroentjes en chesterkaas, in 3 eitjes geklutst.	
Op vel gebakken zalmnoot	21,5
Vergezeld van tagliatelle en overgoten met een Hollandaise saus.	
Warme Brie	16
Gesmolten brie met gestoofde appel, walnoten, honing.	
Balletjes met Selderij	17,5
Gehaktballetjes met aardappelen en selder in een fond van groenten.	
Hamburger Maison 2st.	18,5
Tussen een broodje met jagersaus, krieltjes en slaatje.	
Waaier van runds	21,5
Steak op een slaatje met archiduc en krieltjes.	
Tagliatelle met gebakken kip en bloemkool in een currysaus.	19,5
<i>Supplement mayonaise of ketchup</i>	0,5
<i>Brood</i>	1,5
<i>Krielaardappelen</i>	2
<i>Aardappel in de schil</i>	2



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Verwennerij op elk moment, huisbereid door “Onze Oma “

Glaasje Astrid	4
Rijstpap met bruine suiker	4
Taart v/d dag	4
Bavarois v/d dag	3,5
Chocomousse	4
Rabarbercake	3,5
Botercake	3
<i>Supplement Verse slagroom</i>	<i>1</i>



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Brouwerij Het Anker

Bieren op fles 33 cl

Manenblusser	3
Gouden Carolus <i>Classic</i>	3,5
Gouden Carolus <i>Triple</i>	3,5
Gouden Carolus <i>Hopsinjoor</i>	3,5
Gouden Carolus <i>Ambrio</i>	3,5
Boscoli	3,5
Duvel 3,8	

Bubbels

Cava Extremarium	glas 7	fles 28
Proseco Bottega Gold	glas 7	fles 28

Champagne

Autréau De Champillon Blanc de Blancs Chardonnay Brut – Grand Cru	glas 10	fles 58
--	---------	---------



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Gratis Wifi:

Naam: Huis van Hoof

Wachtwoord: vlooike11

Zaterdag enkel
ontbijten op
reservatie.

Rekening kan
gesplitst worden aan
de kassa.

Vraag naar
onze dagverse
Suggesties!

Neem gerust een kijkje
in ons wijnhoekje voor
thuis verder te
genieten.

Vraag UW
cadeaubon aan de
kassa.

!
!



Dom Pérignon is de naam van de champagne van het champagnehuis Moët et Chandon^[1].

In 1662 bracht de Engelsman Christoph Merret verslag uit aan de Royal Society over het verkrijgen van mousserende wijn door toevoeging van suiker aan stille wijn waardoor er een tweede gisting optreedt. De Franse monnik Dom Pérignon begon pas in 1668 met het op fles trekken van wijn in de abdij van Hautvillers. Dit is dus zes jaar later. Men heeft moeten wachten tot er voldoende stevige wijnflessen konden worden gemaakt om te weerstaan aan de druk binnen de fles tijdens de tweede gisting. Opmerkelijk is ook dat deze fles ontstaan is in Engeland. Oorspronkelijk waren de Fransen niet enthousiast over deze wijn. Alexandre Dumas, de vader van de Drie Muskietiers, maakte de buitenlanders die deze wijn graag dronken belachelijk. Toch is het de stad Parijs die na de Franse Revolutie deze drank populair maakte en dit via bordelen en 'maisons closes'. Na de Fransen zijn de Belgen de grootste champagnedrinkers.

Dom Pérignon is een Cuvée de prestige, wat wil zeggen dat dit de beste champagne is binnen een champagnehuis. In dit geval is dit champagnehuis Moët & Chandon. Dom Pérignon wordt enkel in de allerbeste jaren geproduceerd met druiven van eenzelfde jaar.

!



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —



MAISON FONDÉE EN 1843

K R U G

Het productieproces begint met de strenge selectie van alleen die druiven die voldoen aan Krug's eisen. Men gebruikt alleen de cuvée, de eerste persing. De tweede selectie vindt na de kerst plaats wanneer de most door de alcoholische gisting in jonge wijn is veranderd. Een deel van die jonge wijn wordt gebruikt, de rest wordt verkocht aan andere champagneproducenten. De wijnen worden beschouwd als behorend tot de hoogste categorie (Champagne kent geen classificatie zoals in de Bordeaux). Krug laat de volledige productie op vat fermenteren. Men gebruikt de in de Champagne traditionele pièces van 205 liter waarvan in de kelders van Krug

3500 stuks worden bewaard. Ieder jaar worden honderd van deze vaten vernieuwd.

De eerste jaren worden de vaten gevuld met taille, most van de tweede persing die Krug niet kan gebruiken. Zo worden tannines en suikers uit het jonge eikenhout in die wijn opgenomen. Deze inferieure wijn wordt verkocht aan minder kieskeurige champagnemakers. Tannine is in witte wijnen zoals champagne ongewenst. Pas na drie jaar mag een nieuw vat voor de wijnen van Krug worden gebruikt. De most uit de Clos du Mesnil is zo kostbaar en schaars dat de vaten die daarvoor klaarstaan in de weken voor de oogst steeds natgehouden worden met water. De poriën in het eikenhout mogen zich niet volzuigen met most en wijn.^[1]

Er is geen vaste formule voor de assemblage van Krug champagne; de herinnering aan de originele Krug-smaak is binnen de familie van generatie op generatie doorgegeven. De smaak van Krug bereikt zijn hoge niveau mede door de buitengewoon lange rijpingsperiode (van zes tot acht jaar) in de kelders van Krug.



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Aperitieven

Campari	6
Campari + schweppes tonic	7,6
Campari + vers sinaasappelsap	9,8
Ricard	4,5
Porto wit/rood	4
Martini wit/rood	4
Pineau de Charente	4
Sherry	4
Kirr	4,3
Kirr Royal	7,3
Bellini Prosecco	6
Aperol Spritz	9
Mojito	9,5
Passoa + vers sinaasappelsap	9,8

Wijnen

Witte wijn (colombard sauvignon)	glas 4	fles 20
Rode wijn (merlot)	glas 4	fles 20
Rosé wijn (Miraval)	glas 4,5	fles 28

Vraag naar onze suggestiewijn v/d week.

dagprijs



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

GINS

Hendriks komkommer	11
Mombasa Club Steranijs	12
Bulldog Citroen	12
Citadelle Munt	12
The Botanist Jeneverbes	11,8
Filliers Dry Gin 28 Lavendel	14
Geranium Thijm	14
Gin Mare Rozenknopjes	13,5
Cardinal kaneelstokje	14
Monkey 47 Citroen	14
Bellini Gin Perzik	11,5



HUIS VAN HOOF
— *Passie voor Smaak* —

Lounge Verwen hapjes “Passie voor Smaak“ (vanaf 15u)

Warme lookbroodjes 8stuks Gesmolten kaas in olijfolie met pesto en tomaat.	7
Bordje Manchego kaas met brood	9,2
Zuiders plankje Assortiment zuiders beleg met slaatje en brood.	15
<i>Supplement brood</i>	<i>1,5</i>
<i>slaatje</i>	<i>2</i>



HUIS VAN HOOF

— *Passie voor Smaak* —

Iets sterkers om af te sluiten.

Amaretto	6,5
Limoncello	7
Grappa	8
Cognac Hennessy VS	8,5
Whisky Glenmorange original	8
Vodka Belvedere	9
Whisky Single Malt, Gouden Carolus	8
Elixir d'Anvers	4
Baileys	7
Cointreau	7