

Voorwoord

Op de historische plek waar vroeger de tuin van het Minderbroederklooster was, heeft in maart 2010 onze horeca gelegenheid haar deuren geopend; **Binnenhof -eten & drinken-** In dit stijlvolle restaurant (gekozen tot de top 5 mooiste restaurants van Noord-Brabant op iens.nl) wordt de Bossche gastvrijheid op een sfeervolle manier gecombineerd met (h)eerlijke en herkenbare gerechten op een verrassende wijze.

In onze open keuken kan je zelf meekijken met ons keukenteam. De veelal eerlijke en biologische streekproducten worden huisgemaakt en ter plekke bereid. Daarom kunnen wij ook gemakkelijk weglaten wat je niet mag of wil, zodat wij uitermate zorgvuldig kunnen omgaan met een allergie of dieet. Aarzel niet om ons erop aan te spreken wanneer we daar extra rekening mee moeten houden!

Wij zijn daarnaast trots op onze deskundige en gastvrije bedieningsteam, aangestuurd door onze gastvrouw Wendy Faber. Heb je vragen over bijvoorbeeld een wijn- spijscombinatie dan ben je bij haar aan het juiste adres.

Borrelhapjes dagelijks tot 23.00 uur

Pata negra	€ 6,50
Gemarineerde olijven	€ 2,50
Nacho's met guacamole	€ 4,50
Van Dobben bitterballen, 8 stuks	€ 5,50
Van Dobben luxe bittergarnituur, 8 stuks	€ 6,50
Pepperdews <i>Met roomkaas gevulde zoet-pittige minipaprika's</i>	€ 3,50
Brood met remoulade	€ 3,50
Portie manchego kaas	€ 4,50
Spiesje gemarineerde gamba's	€ 2,50
Plateau van seizoenskaas en gedroogde worst <i>Prijs is per p.p.</i>	p.p. € 7,50
Borrelplateau Binnenhof <i>Pata negra, spiesje gamba's, olijven, kaas en worst.</i>	p.p. € 8,50

Lunch tot 16.30 uur

Wij zijn geopend voor lunch op vrijdag, zaterdag en koopzondag

Panini

Geitenkaas met tomaat en basilicum mayonaise	€ 6,50
Italiaanse ham met mozzarella en truffel mayonaise	€ 7,00
Gerookte zalm met ras el hanout mayonaise (Marokkaanse specerijen) en komkommer	€ 7,50

Waldkornbroodje, Italiaanse bol of luxe wit broodje

Omelet met geitenkaas en zongedroogde tomaat	€ 8,50
Geitenkaas met honing en rucola	€ 7,00
Carpaccio met truffelmayonaise, rucola en pesto	€ 9,50
Twee Kwekkeboom kroketten met mosterdmayonaise	€ 7,00

Clubsandwich

A la minute gegrilde kip met zongedroogde tomaat, rucola en basilicum mayonaise	€ 8,00
Gerookte zalm met zoetzure komkommer, tomaat en ras el hanout mayonaise (Marokkaanse specerijen)	€ 8,50

Specialiteiten

Hamburger met remoulade en mozzarella	€ 9,50
Saté van varkenshaas met zoetzure komkommer	€ 11,50
Salade met geitenkaas met zongedroogde tomaat en basilicum mayonaise	€ 8,50
Dagsoep	€ 4,50

Portie frites met mayonaise € 3,50

Diner

Wijnarrangement

Bij ieder gerecht een zorgvuldig gekozen, passend glas wijn

Bij een drie gangen menu € 13,50

Bij een vier gangen menu € 17,50

Voorgerechten

Carpaccio € 9,50

Van rund met truffel mayonaise en peccorinokaas.

Salade van eendenbout € 8,25

Met zoete uiencompote en paddenstoelen.

Gegrilde tonijn € 8,50

Met vinaigrette van tomaat.

Vis- pompoensoep € 7,25

Met dagverse zeevruchten.

Twee bereidingen van garnaal € 9,25

*Gegrilde reuzengarnaal en carpaccio van garnaal,
met gemarineerde groente en crème van gepofte paprika.*

Waldorfsalade € 7,75

Met gekarameliseerde geitenkaas en gelei van appel.

Hoofdgerechten *(geserveerd met frites en salade)*

Tournedos € 19,50

Met een stamppotje van rucola en een jus van salie.

Eendenborst € 18,50

Met flespompoen en paddenstoelen.

Parelhoen € 17,50

Met ratatouille en haar eigen jus.

Saté € 16,00

Van gemarineerde varkenshaas met Thaise pindasaus.

Gamba's en coquilles € 19,50

*En andere dagverse zeevruchten met risotto van basilicum
en courgette.*

Zalmfilet € 17,50

Op oosterse wijze met gestoofde paksoi.

Kabeljauw € 18,00
Op de huid gebakken met jus van tomaat.

Vegetarisch hoofdgerecht € 16,50
Wij informeren u graag over ons dagelijks wisselend vegetarisch gerecht.

Nagerechten

Cheesecake € 6,50
Informeer bij de bediening naar de smaak van deze week.

Witte chocolademousse € 7,50
Met amandel en amaretto ijs.

Tarte tartin € 9,00
De heerlijke klassieker: 'appeltaart op z'n kop', met boerenjongensijs.

Granité van veeverne € 8,50
Met coulis van framboos, frambozen sorbet en chocolade schuim met een vleugje lavendel.

Kaas € 9,00
Verschillende soorten kaas met vijgencompote.

Koffie compleet € 5,50
Koffie of thee naar keuze, met heerlijke zoete verrassingen.

Dessertwijnen en ports

Moscatel Oro Floralis (Spanje) € 4,60
Een zachte, zoete dessert- en kaaswijn, met de zonnige smaak van rozijnen.

Fleur du Cap Noble Late Harvest (Zuid Afrika) € 5,60
Een goudgele, fluweelzachte, zoete (dessert)wijn met aroma's van lychee, perzik, gedroogde abrikoos en honing.

Dow's Masterblend Ruby € 4,60

Dow's Masterblend Tawny € 4,60

Dow's Masterblend White € 4,60

Kopke Colheita 1994 € 7,00

Kopke Colheita 1989 € 8,60

Koffie specialiteiten

Irish coffee (<i>espresso met Jameson whisky en slagroom</i>)	€ 6,50
French coffee (<i>espresso met Grand Marnier en slagroom</i>)	€ 6,50
Spanish coffee (<i>espresso met Tia Maria en slagroom</i>)	€ 6,50
Italian coffee (<i>espresso met Amaretto en slagroom</i>)	€ 6,50
Dom koffie (<i>espresso met Dom Bénédictine en slagroom</i>)	€ 6,50
Binnenhof koffie (<i>espresso met likeur 43 en slagroom</i>)	€ 6,50
Café de Brasil (<i>espresso met bolletje ijs, Kahlúa en slagroom</i>)	€ 7,50

Witte wijnen per glas / fles

Pasqua, Chardonnay (Italië) Huiswijn € 3,70 / € 18,50

Mild, vriendelijk en fris. Met de zwoele aroma's van exotisch fruit en een frisse, citrusachtige afdronk. Deze chardonnay is aangenaam en evenwichtig.

Everton White (Australië) € 4,50 / € 22,50

Een geurige wijn die vol overkomt en aangenaam fris blijft hangen. Lekker als aperitief en bij lichte gerechten. Druivensoorten: CHARDONNAY 66%, SAUVIGNON BLANC 25%, PINOT GRIS 9%

Prinses der Nederlanden, Riesling (Duitsland)

€ 4,90 / € 24,50

Een lichtgele, droge witte wijn met fruitige en florale aroma's. De afdronk is fris, opwekkend en zacht. Geweldig bij gamba's en coquilles.

Allram, Grüner Veltliner (Oostenrijk) € 4,90 / € 24,50

Droog en verfrissend met het fruitige van appel, peer en abrikoos, het pittige van mineralen en peper en een kruidige, zachte afdronk.

Beringer Stone Cellars, Chardonnay (VS, Californië)

€ 4,90 / € 24,50

Rijpe appelgeuren, verleidelijke citrusaroma's en een vleugje vanille ronden de smaak af. Door de balans van mooi fruit en zachte kruiden, gaat de wijn goed samen met veel gerechten.

Fleur du Cap (Zuid Afrika) € 29,00

Een verfrissende, fruitige wijn van de Sauvignon Blanc druif, met een opwekkende, milde afdronk. Op een lekkere manier makkelijk. Voor zo en bij lichte gerechten

Vervolg witte wijnen

Dona Beatriz, Verdejo (Spanje, Rueda Verdejo) € 21,00

Licht en vriendelijk met frisse fruitaroma's. Deze wijn doet denken aan grapefruit en anijs, en laat zich ook heerlijk als aperitief drinken.

Ruffino, Pino Grigio (Italië, Toscane) € 29,00

Verfrissend, verfijnd en op een lekkere manier licht. Met florale, fruitige en nootachtige aroma's en een sappige, droge afdronk.

Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc (Frankrijk, Loire) € 29,00

Elegante, droge, fruitige wijn van de producent Pascal Jolivet. Licht mineralig en mooi in balans, met een lange afdronk: een Pouilly Fumé van grote klasse.

**Chanson Montagny Premier Cru A.C.
(Frankrijk, Bourgogne) € 39,00**

Een top-wijnhuis in de Bourgogne. Deze wijn heeft een goudgele groene tint. Frisse, fruitige, volle neus. Soepele, ronde, lichtvettige chardonnay smaak met typische mineralen en een fijne kruidigheid. Een fijne en elegante wijn.

Rosé wijnen per glas / fles

Pasqua, Rosato (Italië) Huiswijn € 3,70 / € 18,50

Zalmroze, milddroge rosé met een vriendelijke, fruitige, verfrissende smaak en een zachte afdronk. Fijn en evenwichtig.

Cabernet de Saumur (Frankrijk, Loire) € 26,00

Een geweldige rosé van de cabernet franc-druif. Van Langlois Chateau (een wijnhuis van Bollinger) die zich kenmerkt door zijn mooie fruit (frambozen) en zijn complexiteit.

Rode wijnen per glas / fles

Pasqua, Sangiovese (Italië) Huiswijn € 3,70 / € 18,50

Soepel en vriendelijk met het frisfruitige van rode bes en het zwoele van rijpe kers. Deze wijn van de sangiovese druif heeft subtiele bloemige tonen in de milde afdronk.

Everton Red (Australië) € 4,50 / € 22,50

De perfecte blend tussen Cabernet Sauvignon, Shiraz en Malbec. Diep robijnrood. In de geur vindt men heerlijke aroma's van rijpe bramen met sporen van kruiden. De smaak is vol en elegant.

Montecillo, Rioja Crianza (Spanje) € 4,90 / € 24,50

Een droge, fonkelende robijnrode dinerwijn met een fruitige, kruidige smaak en een pittige, zachte afdronk.

Vervolg rode wijnen

Fleur du Cap, Merlot (Zuid Afrika) € 4,90 / € 24,50

Een volle, krachtige merlot met de smaak van zoete kersen en zwoele specerijen. Zacht en rond met 'bite'.

St. Laurent Tradition Gaisberg (Oostenrijk) € 6,80 / € 34,00

Deze blend van verschillende druifsoorten is vol en soepel met de zwoele aroma's van gestoofde pruim en karamel aangevuld met pittige tonen. De afdronk is lang en zacht.

Mondavi Private Selection (VS, Californië) € 34,00

Deze Pinot Noir uit het warme Californische klimaat komt fruitig, bloemig, zwoel, zacht en zelfs weelderig over.

Celeste, Tinto Fino (Spanje, Ribera del Duero) € 29,00

Een robijnrode dinerwijn met body en een lange, krachtige afdronk met opvallende fruitige aroma's.

Chateau Grand-Pey-Lescours 2006 (Frankrijk, St. Emilion Grand Cru) € 39,00

Elegante, soepele klassieker met bessenachtige aroma's in een zachte, ronde stijl. Wel vol, niet zwaar en met een frisse afdronk. Een hoog gehalte aan merlot (70%), aangevuld met cabernet franc (20%) en cabernet sauvignon (10%).

Chanson Cote de Beaune-Villages (Frankrijk, Bourgogne) € 39,00

Een top-wijnhuis in de Bourgogne. Vriendelijke zachte rode wijn met elegante kracht. Aantrekkelijk fruitig bouquet, die ook in aan- en afdronk goed waarneembaar blijft.

Ports en cognacs

Dow's Masterblend Ruby € 4,60

Dow's Masterblend Tawny € 4,60

Dow's Masterblend White € 4,60

Kopke Colheita 1994 € 7,00

Kopke Colheita 1989 € 8,60

Martell Cognac V.S. € 4,60

Martell Cognac V.S.O.P.

€ 5,20

Dessert wijnen

Moscatel Oro Floralis (Spanje)

€ 4,60

Een zachte, zoete dessert- en kaaswijn van Torres, met de zonnige smaak van rozijnen.

**Fleur du Cap Noble Late Harvest
(Zuid Afrika)**

€ 5,60

Een goudgele, fluweelzachte, zoete (dessert)wijn met aroma's van lychee, perzik, gedroogde abrikoos en honing.

Mousserende wijnen

Prosecco Follador wit (Italië)

€ 4,20 / € 22,00

Een milddroge, zacht mousserende wijn met ingetogen aroma's van appel, peer en citroen. Een lichte, verfrissende dorstlesser en feestwijn. Ook aan te raden als aperitief.

Prosecco Follador rosa (Italië)

€ 4,20 / € 22,00

Een plezierige fris fruitige wijn gemaakt van de Prosecco druif met een vleugje Pinot Noir. Een rosé feestbubbel.

Champagne Taittinger Brut

€ 8,50 / € 64,50

Frisse, droge smaak, minuscule belletjes en een mooie balans.

Champagne Taittinger Rosé 0,375 liter

€ 39,50

Een zachte, zuivere, fruitige en verrukkelijk volle champagne met een delicate, droge afdronk.

Champagne Taittinger Nocturne 0,75 liter

€ 74,50

Frisse, droge smaak, minuscule belletjes en een mooie balans.

Proeverijen

Groepen vanaf 6 personen kunnen bij Binnenhof -eten en drinken- op reservering ook op willekeurig andere dagen en tijden terecht voor een wijn- of portproeverij. Invulling en thema is bespreekbaar en aan te passen aan uw budget.

Voor reserveren of aanmelden voor de nieuwsbrief mail naar info@binnen-hof.nl