

Bistro kaart

- Timmieschotel €9,95
Gemarineerde reepjes varkensvlees in bruine roomsaus
 - Burger Hoogh €9,95
Huisgemaakte hamburger met gebakken ananas, kaas, spek en chilisaus op een Italiaanse bol
 - Kippenlevertjes €9,95
Gebakken kippenlevertjes met uitjes en spek in roomsaus
 - Schnitzel €10,20
Huisgemaakte schnitzel van varkensfilet met champignonsaus
 - Kip saté in ketjapsaus €10,50
Stukjes kipfilet en roerbakgroenten in ketjapsaus
 - Gebakken ossenhaaspuntjes €12,75
Stukjes gebakken ossenhaas met roerbakgroenten en bbq saus
- Bovenstaande gerechten worden geserveerd met friet of rijst en salade

Pasta's

- Pasta zalm €13,50
Tagliatelle met zalmfilet, roerbakgroente en ketjapsaus
- Pasta kip €13,50
Tagliatelle met pikante kipfilet, tomaat, ui en pesto tomatensaus
- Pasta Hoogh Bezoek €13,50
Tagliatelle met pesto saus met noten, uitjes, boontjes en parmezaanse kaas

Zondag 29 januari
Veghel bij de smaakpolitie
SBS6 21.30 u.

Voorgerechten

- Champignons a la crème €6,75
Gebakken champignons met uien, knoflook in een tuinkruidensaus
- Viscocktail €7,10
Een cocktailtje van IJlandse garnalen en krab overgoten met cocktailsaus
- Salade van gerookte zalm €7,50
Gerookte zalm op een bedje van gemengde salade met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en een honing mosterdsausje
- Sissende garnalen €8,25
Gegrilde scampi's met roerbakgroente afgeblust met witte wijn
- Carpaccio traditioneel €8,95
Dun gesneden rundercarpaccio met gemengde salade, pijnboompitjes, geschaafde oude parmezaanse kaas en besprenkeld met Toscaanse olijfolie
- Knoflookbroodjes €2,10
Ook lekker voor bij de soep

Soepen

- Groentesoep €3,75
Vers getrokken en goed gevuld
- Tomatensoep €4,10
Huisgemaakte soep van pommodori tomaten met fijn gesneden zongedroogde tomaatjes en crème fraiche
- Champignonsoep €4,50
Romige soep van champignons, shii take en kastanjepaddenstoelen
- Soep Hoogh Bezoek €4,95
Overheerlijke soep van oude, jonge en parmezaanse kaas geserveerd in een Italiaanse bol

Maaltijdsalades

- Salade Hoogh Bezoek
Salade van kipfilet, banaan, champignons, spekjes en pijnboompitjes
Groot €14,50 Klein €9,95
- Salade Geitenkaas
Salade van warme geitenkaas, walnoten en zongedroogde tomaatjes
Groot €17,50 Klein €9,50
- Salade Beef
Salade van gebakken ossenhaaspuntjes, ui, champignons en barbecue saus
Groot €15,50 Klein €10,50
- Vissalade
Salade van gerookte zalm, garnalen, krab en gebakken knoflookscampi's
Groot €17,95 Klein €12,95

Hoofdgerechten

- Kip van de chef €14,75
Kiphaasjes, gepaneerd met tomatenbrood, verse kruiden, zongedroogde tomaatjes en parmezaanse kaas
 - Gepinde Saté €15,50
Een spies van varkenssaté overgoten met satésaus
 - Varkenshaasje met spek €16,20
Varkenshaasje ingepakt in spek gevuld met pesto
 - Spare ribs Hoogh Bezoek €16,50
Dit mogen wij u niet onthouden, eenmaal geproefd dan...
 - Siementhaler Ribeye €17,20
Een heerlijk stukje vlees van Oostenrijkse bodem, lekker gegrild op onze lavasteengrill en geserveerd met pepersaus
 - Mixed Grill €19,95
Een plateau van varkenshaas, biefstuk, kipfilet en spare-rib geserveerd met grillsausjes
 - Tournedos van de grill €21,75
Malse tournedos gesneden van het Oostenrijkse Siementhaler rund vergezeld met onze heerlijke verse pepersaus
 - Gebakken pangafilet met gerookte zalm €16,40
Gekruide pangafilet op de plaat gebakken vergezeld met gerookte zalm geserveerd met een kreeftensausje
 - Gegrilde Tonijnsteak €15,50
Gegrild op de lavasteengrill, geserveerd met geflambeerde portsaus
 - Zalm €16,20
Schotse zalmfilet op Italiaanse wijze met tomaat, mozzarella en pesto
 - Kabeljauwfilet €16,75
Gewoon lekker, op het vel gebakken kabeljauwfilet
 - Pikante Scampi's €19,70
Maar liefst 20 gebakken scampi's met roerbakgroente afgeblust met chilisaus geserveerd met rijst
- Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met friet, gebakken aardappels, warme groenten, salade en mayonaise.

- Koningsmenu €22,50
3-gangen keuzemenu
- Bekroond menu €15,-
3-gangen menu