



pof

MENU

zomer 2021

Welkom bij Pof!

Als restaurant op NoordOogst willen wij zo lekker en lokaal mogelijk koken. Naast de ambachtelijke producten van onze buren, gebruiken wij vrijwel uitsluitend Nederlandse ingrediënten waardoor het transport van voedsel tot een minimum wordt beperkt. Slechts enkele uitzonderingen - zoals bijvoorbeeld onze koffie en hop - komen van ver.

Onze keuken gebruikt ambachtelijke kooktechnieken waarbij 'poffen' centraal staat. Dit gebeurt in een speciaal daarvoor ontworpen oven van Mibrasa. Tijdens het poffen worden de producten op hoge temperatuur in eigen schil gegaard zonder water of olie toe te voegen. Hierdoor blijven voedingsstoffen behouden en ontstaat een bijzondere smaakbeleving. Naast poffen, doen we ook aan stoven, brouwen, pekelen en wekken, vaak in samenwerking met onze buren van NoordOogst.

Eet smakelijk!

DRANKEN

Koffie

Koffie, Espresso	€ 2,50
Doppio	€ 3,70
Cappuccino	€ 3,20
Koffie verkeerd	€ 3,20
Latte macchiato	€ 3,50
Koffie special	€ 8,80
<i>koffie met rumlikeur en slagroom extra shot</i>	€ 1,20
<i>met havermelk</i>	€ 0,40

Thee

Thee van Wilder Land	€ 2,60
<i>De enige kruidenthee die de Nederlandse natuur herstelt</i>	
Thee van LocalTea	€ 2,60
<i>Duurzame zwarte en groene thee</i>	
Verse kruidenthee uit de tuin	€ 2,90
<i>Keuze uit munt, brandnetel, verveine en citroenmelisse</i>	

Sap

SAP VAN OLMENHORST	€ 3,60
<i>Biologisch uit de Haarlemmermeer</i>	
Appel	
Peer	
Appel-zwarte bessen	

Limonades - plat of bruisend

HUISGEMAAKTE SIROPEN	€ 2,90
<i>van Nederlandse bodem</i>	
Cola	
<i>Van tuinkruid met gecarameliseerde suiker en donkere gerst - cafeinevrij</i>	
Oranje Boven	
<i>Een mix van duindoorn, rabarber, peer, wortel en goudsbloemen thee</i>	
Limonella	
<i>Echte dorstlesser met citrustonen uit dennentoppen en sparrennaalden</i>	
Rabarber	
<i>Een snoepige shrub naar oud recept van rabarber en rode wijnazijn</i>	
Vlierbloesem	
<i>Licht gefermenteerde Druide-bloem</i>	

Water

Kruidenwater	
<i>Getrokken van kruiden uit eigen tuin</i>	
Fruitwater	
<i>Rood fruit, komkommer en rozemarijn</i>	
Klein Karaf 0,5l	€ 4,50
Groot Karaf 1l	€ 6,00
Made Blue Water - plat of bruisend	
<i>Met de opbrengst van 1 liter gekoeld en gefilterd water schenken wij 1000 liter schoon drinkwater in ontwikkelingslanden</i>	
Glas 0,2l	€ 0,60
Klein Karaf 0,5l	€ 1,20
Groot Karaf 1l	€ 1,50

BUREN-BIER

Speciaal bier

Huisgebrouwen speciaalbier direct uit de tanks van onze onderburen Friekens

N.A.P. Normal Amsterdam Pilsner, 5%. <i>Een speciale craft Pilsner; licht hoppig en fruitig</i>	€ 3,75
I.P.A. Indian Pale Ale, 6,6%. <i>Hoppig met frisse citrustonen</i>	€ 4,75
A.P.A. American Pale Ale, 5,5%. <i>Hoppig, fris en bitter</i>	€ 4,50
B.S. The Bright Side, Session Ale, 4,4%. <i>Licht en fruitig zomerbier.</i>	€ 4,50
Kadoeler Amber Ale, 6%. <i>Licht rokerig met frisse dry-hop van NoordOgst</i>	€ 4,75
Zwarte Ruiters 0,3% Alcohol-arm. <i>Original van Gulpener</i>	€ 3,75
Piquette, speciale wijndrank 5%,	0,75L fles € 22,50

STERK

Sterke dranken

<i>Van 't Nieuwe Diep: duurzame distilleerderij verborgen in het Amsterdamse Flevopark</i>	
Vodka 40%	€ 5,00
Jonge jenever roggenjenever 35%	€ 3,60
Oude jenever oorlam, rogge, gerst 40%	€ 7,00
Fruityjenever - zwarte bes of kers	€ 3,80
Rumpunch Amelands' Nobeltje, 32%	€ 4,50
Whiskey Fryske Hinder, 40%. <i>Ambachtelijk gestookt in Bolswaard</i>	€ 7,00

Cocktails

Pof Royale	€ 9,00
<i>kersenjenever, Cava en rood fruit</i>	
Royale Zomerfris	€ 5,50
<i>zwarte bessenjenever, bruiswater, munt</i>	
Rabarbaro	€ 9,00
<i>vodka, rabarbersiroop, bruiswater, Cava en tijd</i>	
ElderflowerSpritz	€ 9,00
<i>Vlierbloesemsiroop, bruiswater, Cava en aardbei</i>	

HOLLANDSE WIJNEN

Onze wijnen schenken wij in duurzaam geproduceerde en stijlvol vormgegeven kunststof glazen van Koziol. Zo verkleinen we de footprint van ons glasafval en beschermen we de kindervoetjes. Het drinken kan anders aanvoelen, maar de smaak is er absoluut niet minder om!

Wit

	glas	fles
2019, Solaris, Dassemus, Chaam in Brabant <i>Bloemige en kruidige frisheid van de Solaris Druif. Geteeld op biodynamische wijze.</i>	€ 4,80	€ 22,50
2019, Johanniter, Saalhof, Wognum in Noord Holland <i>Johanniter is de dochter van de Riesling druif met dezelfde fruitige citrustonen, heerlijke frisse zuren en een kleine veldbloem als omlijsting. Bio boer.</i>	€ 6,00	€ 28,00
2019, Pinot Gris, Wijngoed Thorn, Midden Limburg <i>Vol frisse Pinot Gris, ver weg gelijkend op Pinot Grigio, lekker breed uitwaaierende kruiden, met steenfruit en milde zuren.</i>	€ 6,00	€ 30,00
2019, Sauvignier Gris, de Wilde Wijngaard, Flevopolder <i>Frisse en zeer fruitige druif van bio landbouw. De Sauvignier gris geeft krachtige wijnen, met mooie mineraliteit, groen fruit en behoorlijke complexiteit.</i>		€ 33,00
2018, Chardonnay Barriques, De Wijngaardsberg, Zuid Limburg <i>Chardonnay van één van de beste domeinen van het land. Klassiek gemaakt op eikenhouten barriques, in de stijl van de Bourgognes, maar met prachtige zuren erbij.</i>		€ 38,50

Rosé

2019, Pinot Noir Rosé, Wijngoed Thorn, Zuid Limburg <i>Prachtige zalmroze kleur en volfruitig met tonen van o.a. aardbei en lychee. Droge afdronk met een mooie bite en verkwikkende frisheid.</i>	€ 6,00	€ 28,00
2019, Bronkhorster Rosé, 't Heekenbroek, Drempt in Gelderland <i>Droge en serieuze rosé van de Pinotin druif met beetje Cabernet Cortis. WIn de stijl van de Provence; kruidige neus, kers en framboos, mooie zuren.</i>		€ 30,00

Rood

2019, Brabants Rood, Dassemus, Chaam in Brabant <i>Cabernet Cortis, Monarch en beetje Rondo in de blend. Zwart bosfruit, wat wilde kruiden, stoere smaken en fijne frisheid. Biodynamische druiventeelt.</i>	€ 4,80	€ 22,50
2019, Dornfelder, Wijngoed Thorn, Midden Limburg <i>Middelzware wijn, op rood fruit gemaakt. Met een spicy toets en vanille randje van de houtopvoeding. Licht gekoeld het lekkerst.</i>	€ 5,50	€ 25,00
2018, Rondo, Wijngoed El Placer, Flevoland <i>Mooi zacht en rijp fruit, waarbij bramen en bosbessen samen de smaak maken. Aangevuld met kruiden als laurier en tijm. Biologische teelt.</i>		€ 34,00
2012, Pinot Noir, Sang de Stokhem, het Geuldal in Zuid Limburg <i>Mooie gerijpte Pinot Noir op frans eiken. Met naast rode bes en framboos ook geuren van bosgrond en paddenstoelen.</i>		€ 38,50
2016, Nieuw Tivoli barriques, Wijngoed 't Heekenbroek, Drempt in Gelderland <i>Cabernet Cortis en Cantor in een soort Bordeaux stijl: krachtig, diepe en volle smaken, met zwart fruit en eucalyptus. Complexe en mondvullende wijn met heerlijke vanilletonen.</i>		€ 39,00

Mousserend

Johanniter Secco, Wijngoed Saalhof, Wognum in Noord Holland <i>Frisse Secco, met zachte bubbel, milde citrussmaak en een kruidige omlijsting.</i>	€ 6,50	€ 30,00
Blanc de Blanc, De Wijngaardsberg, Ulestraten in Zuid Limburg <i>Fijne Méthode Traditionnelle van Chardonnay druiven in Champagne stijl. Droog, met zachte zuren, wat brioche, kweepeer en veldbloesem.</i>		€ 55,00

LUNCH 11:00 - 16:00

De menukaart van Pof is in de basis vegetarisch met veel veganistische opties 🌿. Voor de liefhebbers hebben we enkele niet-industriële vleesgerechten 🐷 van onze directe burens.

BIER BESCHUITEN

Een ouderwetsch recept met lokale twist van oergranen, zaden en Friekens' bierbostel. Gebakken over houtskool in de Mibrasa en geserveerd met onderstaande topping naar keuze.

Granola	€ 7,00	Oerham 🐷	€ 8,00
Een ietwat zoete beschuit met huisgemaakte yoghurt, gepoft seizoensfruit en Beelease honing		Gerookte oerham, roomkaas, ingelegde komkommer, look, gepofte boekweit	
Peulenzo 🌿	€ 8,00	Buitengewoon 🐷	€ 10,00
Purée van witte bonen en gepofte knoflook, gerookte zoete puntpaprika, en gepofte tuinbonen		Gestoofde varkensnek van Buitengewone Varkens, gefermenteerde bleekselderijsalade, radijsscheuten en boerejongens	
Uit de aarde 🌿	€ 8,00		
Gepofte biet, wilde spinazie, broccoli-walnotenpesto en een mix van kiemen			

Wat doet Pof?

Pof kookt met louter lokale ingrediënten, waardoor het transport van voedsel tot een minimum wordt beperkt. We maken gebruik van ambachtelijke kooktechnieken waarbij het poffen centraal staat. Dit doen we op houtskool in een speciaal daarvoor ontworpen oven van Mibrasa. Daarnaast roken, stoven, brouwen, pekelen en wekken wij in samenwerking met onze burens van NoordOogst.

POF	<i>het in de schil bereiden van voedsel door het sterk te verhitten zonder water of olie toe te voegen</i>
ROOK	<i>het bewerken van voedsel door het in rook van smeulend hout te hangen</i>
STOOF	<i>het langzaam gaar maken van voedsel in gesloten pan waardoor smaken vermengen</i>
RAUW	<i>het onverhit verwerken van voedsel; spelen met structuur en snijtechnieken</i>
BROUW	<i>het koken en vergisten van ingrediënten tot een drank of 'brouwsel'</i>
PEKEL & WEK	<i>het conserveren van voedsel: door inlegging in zout of verhitting en koeling in glazen potten</i>

DE HELE DAG DOOR 11:00 - 21:30

PIEPERS & BATAAT

Aardappel of bataat gepoft over houtskool in de Mibrasa, geserveerd met koolsalade en topping naar keuze.

Kippenhok	€ 9,00	Boswandeling	€ 11,00
Boerenomelet met seizoensgroenten, spinaziesalade en amandel		Gebakken paddenstoelen met bonenkruid, gefermenteerde knoflook-yoghurt en een kaas-krokantje	
Pittige boon	€ 11,00	Buitengewoon gerookt 🐷	€ 12,00
Gekruide bonen met gerookte pepercrème en krokante kiemen		Gerookt varkensvlees van Buitengewone Varkens met prei, gesmoord in Friekens bier en een kruidenpesto	
Lente biet 🌿	€ 11,00		
Gepofte bietentartaar met mierikswortelcrème, dille en lente-ui			

SOEP & SALADES

Dagsoep Wisselende soep van het land met brood uit de Mibrasa	€ 6,00	Rauw met pit Salade van rauwe wortelgroenten in zoetzure dressing, pittige pompoenpitten en oude kaas	€ 9,00
Paradijs  Salade van geglaceerde radijsjes uit de Mibrasa met koolrabi, zwarte oogbonen, spelt en kruidenvinaigrette	€ 9,00	Rauwe friet Crudité van seizoensgroenten met gepofte knoflook aioli	€ 8,00

SNAAIBAAI

Krokante pieper-partjes Aardappel partjes uit de Mibrasa met gepofte knoflook aioli en/of gepofte appelmoes	€ 5,50		
Groene pof Spinaziepoffertjes met bieten, gepoft in de Mibrasa met walnoten, geitenkaas en broccolipesto	€ 9,00		
Ongewone krabbetjes  Barbeque varkensribbetjes met gepofte knoflook aioli en pittige salsa	€ 12,50		

PLATEAUS

Exclusieve plateaus met ambachtelijk bereide producten. Gepoft - Gepekeld - Gefermenteerd - Gerookt - Gedroogd. Qua portionering staat het gelijk aan 2 (klein) of 4 (groot) voorgerechten.

Pof plateau Een plateau met kazen en plantaardige lekkernij, geserveerd met dips en platbrood uit de Mibrasa.		klein € 15,00 groot € 29,00
Buitengewoon plateau  Een plateau van Buitengewone Varkens geserveerd met platbrood uit de Mibrasa.		klein € 17,50 groot € 34,50

KINDERBORD

Bammetje appelstroop Boterham met appelstroop en vers seizoensfruit	€ 4,50	Zoet soepie  Zoete aardappelsoep met noedels	€ 4,50
Klassieke poffertjes Poffertjes van onze klassieke plaat met boter en poedersuiker <i>Glutenvrij en lactosevrij optioneel</i>	€ 4,50	Eerst kwam het ei Omeletterol gevuld met broccolipesto en rauwkost-krullen	€ 6,00
Pofferdikkie Poffertjes van onze klassieke plaat met Canisius appelstroop en fruit <i>Glutenvrij en lactosevrij optioneel</i>	€ 6,00	Bataat Zoete aardappel met crème fraîche, cherrytomaatjes en rauwkost-krullen	€ 7,50
		Waterijsjes van Ijsbaart 	€ 3,00

ZOETEKAUW

Granolabar  Huisgemaakt van Nederlandse zaden en noten	€ 4,00	Appel-karamel taartje Havervlokkentaartje met gepofte appel, karamel, walnoten en slagroom	€ 5,00
Schepijs  Huisgemaakt sorbetijs van seizoensfruit met een wafel en bitterkoekjes	€ 4,50	Fijne Vlaai Met seizoensfruit en slagroom	€ 5,00

DAG OOGST 17:00 - 21:30

Op onze avondkaart staan 'tussengerechten' die makkelijk zijn om te delen en aan te vullen met de items die we de hele dag door serveren. Qua portionering staan 3 gerechten gelijk aan ongeveer 2 maaltijden.

Peentjes uit de Mibrasa
met witte bonencreme en cress

€ 8,50

Gepofte gele biet in zoutkorst 
met beurre blanc en boekweit

€ 9,50

Gepofte prei
met velouté van venkel en as uit de Mibrasa

€ 9,50

Kaas uit de Mibrasa 
met chutney en frisse waterkerssalade

€ 10,50

Gegrilde asperges
met Alkmaarse parelgort en geitenkaas

€ 13,50

Spitskool uit de Mibrasa 
met gerookte tomatenchutney en een speltsalade

€ 13,50

Buikspek uit de Mibrasa 
met gesmoorde groene kool

€ 15,50