



MENU
herfst 2021

Welkom bij Pof!

Als restaurant op NoordOogst willen wij zo lekker en lokaal mogelijk koken. Naast de ambachtelijke producten van onze burens, 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, stoven, brouwen, pekelen en wekken wij, deels in samenwerking met onze burens van NoordOogst.

WIFI: POF-GAST
Internet@POF

Eet smakelijk!

Poffen

Bij hoge verhitte (300 graden) van het product, verdampt het water en wordt het aanwezige zetmeel vloeibaar. Hierdoor kan het eventuele omhulsel barsten.

Roken

Het bewerken en conserveren van voedsel door het in rook van smeulend hout te hangen. Onze gerookte producten komen van de ambachtelijke rokerij ROOKT Amsterdam op NoordOogst.

Stoven

Het langzaam in vocht garen van voedsel op relatief lage temperatuur (90 graden) in gesloten pan waardoor smaken vermengen.

Rauw

Het onverhit verwerken van voedsel waarbij gespeeld kan worden met structuur en snijtechnieken.

Brouwen

Het koken en vergisten van ingrediënten tot een drank of 'brouwsel'.

Pekelen

Het conserveren van voedsel door inlegging in zout of pekelen.

Wekken

Het conserveren van voedsel door afwisselend verhitten en koelen in luchtdichte, glazen potten.

DRANKEN

Koffie

Koffie, Espresso	€ 2,50
Doppio	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,20
Koffie verkeerd	€ 3,20
Latte macchiato	€ 3,50
+ extra shot	€ 1,20
+ havermelk	€ 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>	
Thee van gedroogde verveine	€ 2,90
Citroentijm thee met Limonella siroop	€ 3,00
+ lepeltje Beelease honing	€ 0,30

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 gekarameliseerde suiker en donkere gerst - cafeïnevrij</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

<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

Friekens' speciaal bier *Huisgebrouwen speciaal bier direct uit de tanks van onze onderburens*

N.A.P. Normaal Amsterdams Pils op fles, 5%, dubbelgehoopt pilsner, licht en fruitig	€ 3,75
P.A. Philosopher's Ale, 4,8%. Donker bier, vol van smaak	€ 3,75
Tuin Ale, 5,6%. Hopvol herfstbier, kruidig met een subtiele rookmaak	€ 4,50
I.P.A. Indian Pale Ale, 6,6%. Hoppig met frisse citrustonen	€ 4,75
A.P.A. American Pale Ale, 5,5%. Hoppig, fris en bitter	€ 4,50
B.S. The Bright Side, Session Ale, 4,4%. Licht en fruitig	€ 4,50
UR-Pilsner 5,0%. Biologisch pils, Gulpener	€ 3,50
Zwarte Ruiter 0,3% Alcohol-arm. Gulpener	€ 3,75

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
Fruitjenever - zwarte bes of kers	€ 3,80
Rumlikeur Amelands' Nobeltje, 32%	€ 4,50
Whiskey Fryske Hinder, 40%	€ 7,00
<i>Ambachtelijk gestookt in Bolsward</i>	

WARME HERFST SPECIALS

Warme Anijsmelk	€ 3,50
<i>Van havermelk en anijszaad + slagroom / lepeltje honing + Rumlikeur</i>	€ 0,30 € 4,50
Koffie Speciaal	
<i>met Whiskey, basterdsuiker van Nederlandse suikerbiet en slagroom + met Rumlikeur</i>	€ 8,80
<i>+ met Whiskey</i>	€ 9,50
Hete Grog	€ 9,00
<i>Whiskey, F***ing Fris thee van Wilder Land, limonellasiroop en citroentijm</i>	

DAGKAART

Ons menu is in de basis vegetarisch met veganistische opties 🌿. Voor de liefhebber hebben we enkele niet-industriële vleesgerechten 🐷 van onze directe burenen.

ZOET 10:00 - 21:30

Ontbijtje (tot 16:00) € 4,50 Volle yoghurt met gepoft seizoensfruit, huisgemaakte granola en honing van onze burenen Beelease	Perencake € 5,00 Met amandelschaafsel en gepofte appelsaus
Boterkoek € 2,50 Pof's klassieker voor bij de koffie, nu ook in groter formaat te bestellen!	No-bake cheesecake € 5,00 Met frambozencoulis
Appel-karamel taartje 🌿 € 5,00 Havervlokkentaartje met gepofte appel, karamel en walnoten	Waterijsjes van Ijsbaart 🌿 Ambachtelijke, pure ijsjes van fruit. Gemaakt aan de overkant van het IJ. <i>appeltje/peer</i> (kleinere variant) € 2,25 <i>vlierbes/framboos of aardbei</i> € 3,00

LUNCH 11:00 - 16:00

Broodbeschuiten van broodbakkerij Keppler van NoordOogst. Bereid met oergranen, zaden en Friekens' bierbostel en geserveerd met onderstaande topping naar keuze.

Popeye 🌿 € 7,50 Gebakken spinazie met paddenstoelen, witte bonen-hummus en gepofte kastanjes	Oude kaas € 8,00 Rotterdamse oude kaas met gerookte tomatenchutney en botersla
Vit de aarde 🌿 € 8,00 Gepofte rode biet, broccoli-walnotenpesto en spinaziesalade	Oerham 🐷 € 9,00 Gerookte oerham, roomkaas, ingelegde komkommer, look, gepofte boekweit
Boeren-ei € 8,00 Boerenomelet met seizoensgroenten, amandel en krokante scheuten	Buitengewoon 🐷 € 10,00 Gestoofde varkensnek van Buitengewone Varkens, gefermenteerde bleekselderijsalade, radijsscheuten en boerenjongens

SOEP & SALADES 11:00 - 21:30

Dagsoep 🌿 € 6,00 Wisselende soep van het land met platbrood uit de Mibrasa	Vol lof 🌿 € 9,00 Salade van witlof met spelt, gerookte venkel, hazelnoten en rauwe appel + surplus: rauwe ham van Buitengewone Varkens € 2,50
Herfstig blauw € 9,00 Salade van palmkool met geroosterde pompoen, Bastiaansen blauwkaas, rode ui en walnoot	

KIDS 11:00 - 21:30

Bammetje appelstroop 🌿 € 4,50 Boterham met appelstroop en vers seizoensfruit	Zoet soepie 🌿 € 4,50 Zoet pompoensoepje met noedels
Klassieke poffertjes € 5,50 Poffertjes van onze klassieke plaat met boter en poedersuiker <i>Glutenvrij en lactosevrij optioneel</i> 🌿	Omeletje € 6,00 Met rauwkost van het seizoen
Pofferdikkie € 6,00 Poffertjes van onze klassieke plaat met Canisius appelstroop en fruit <i>Glutenvrij en lactosevrij optioneel</i> 🌿	Bataat € 7,50 Zoete aardappel met crème fraîche, cherrytomaatjes en rauwkost-krullen

PIEPERS & BATAAT 11:00 - 21:30

Gepofte aardappel of bataat, geserveerd met koolsalade en topping naar keuze.

Poen poen 🌿 € 9,50 Stoof van pompoen met walnoot, karwijzaad, gedroogd fruit en zoetzure pompoensalade	Boswandeling € 11,50 Gebakken paddenstoelen met marjoraan, gefermenteerde knoflook-yoghurt en een kaaskrokantje
Herfstbiet 🌿 € 11,00 Gepofte bietensalade met mierikswortelcrème, rozemarijn en gestoofde Karmozijn peer	Buitengewoon gestoofd 🐷 € 12,50 Gestoofd varkensvlees van Buitengewone Varkens met prei, gesmoord in Friekens bier en een kruidenpesto

BORREL 11:00 - 21:30

Tuinbonen chips 🌿 € 4,00 Dubbelgedopte krokante tuinbonen	Geroosterde krieltjes € 5,50 Krieltjes uit de Mibrasa met gepofte knoflook aioli of gepofte appelmoes 🌿
Roze pof € 9,00 Bietenpoffertjes met rode ui relish, pittige salie-stroop, geitenkaas en walnoten	Buitengewone beestenballen 🐷 € 9,50 Varkensgehaktballetjes, geglaceerd in appelstroop, met pittige gerookte paprika-dip
Kaas uit de Mibrasa € 10,50 Roodschimmelkaas uit Limburg, geserveerd met tomatenchutney en platbrood	

CHEF'S SPECIAL

Pof plateau Plantaardige lekkernijen en kaas, geserveerd met dips en platbrood uit de Mibrasa. 2 pers. € 15,00 4 pers. € 29,00	NoordOogst plateau Vleeswaren van Buitengewone Varkens en plantaardige lekkernijen, geserveerd met dips en platbrood uit de Mibrasa. 2 pers. € 17,50 4 pers. € 34,50
Proef Pof (vanaf 2 personen) Een bier- of wijnproeverij van vier glaasjes, geserveerd met een gerechtje van de Chef en een plateau naar keuze. p.p € 20,00	

AVONDKAART 17:30 - 21:30

Op onze avondkaart staan deelbare 'tussengerechten' oplopend in portionering. Hiermee kunt u zelf gangen samenstellen en combineren met onze dagkaart.

Onze wijnleverancier Bob Wijnen geeft wijnsuggesties bij elk gerecht.

Gestooftde Portobello 🌿

met witte bonencreme en gerookte rode peper

Lekker met een glas Rondo uit Wognum

€ 8,50

Gepofte gele biet in zoutkorst

met beurre blanc en boekweit

Lekker met een glas Pinot Gris uit Thorn

€ 9,50

Gepofte aubergine 🌿

met in chili- en salieolie geconfijte zilverui, kerriekruid-vinaigrette en verse peterselie

Lekker met een glas Dornfelder uit Thorn

€ 9,50

Gepofte knolselderij steak

met romige 'beurre de Pof' en krokante prei

Lekker met een glas Rondo uit Wognum

€ 13,50

Spitskool uit de Mibrasa 🌿

met gerookte tomatenchutney en een speltsalade

Lekker met een glas Bronckhorster rosé uit de Achterhoek

€ 13,50

Geroosterde bloemkool

met kerriekruid uit de tuin, salsa verde en crème fraîche

Lekker met een glas Sauvignier Gris uit de Flevopolder

€ 13,50

Buikspek uit de Mibrasa 🐷

met gesmoorde groene kool

Lekker met een glas Rondo uit Wognum

€ 15,50

Voor erbij

Groen slaatje

€ 5,00

Geroosterde krieltjes

€ 5,50

Speltsalade

€ 5,50

La-la ijs

Wisselend Amsterdams schepijs van De IJsmakerij, met slagroom, een wafel en bitterkoekjeskrummel

€ 4,50

Dessert van de Chef

Wisselend dessert

HOLLANDSE WIJNEN

Wit

	glas	fles
2019, Chaams Genoegen, Dassemus, Chaam in Brabant - <i>biologisch</i> <i>Een cuvée van o.a. Johanniter en Sauvignier Gris die een pure, fruitige en kruidige wijn opleveren.</i>	€ 4,80	€ 22,50
2019, Johanniter, Veyn, Twente in Overijssel <i>Een blend van Johanniter, Solaris en de eigenwijze Cabernet Blanc, strak droog, met veel groen fruit, een pepertje en grassige veldkruiden.</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 uitwaaiende kruiden, met steenfruit en milde zuren.</i>	€ 6,00	€ 30,00
2019, Sauvignier Gris, de Wilde Wijngaard, Flevopolder - <i>biologisch</i> <i>Frisse en zeer fruitige bio-druif. De Sauvignier gris geeft krachtige wijnen met mooie mineraliteit, groen fruit en ehoorlijke complexiteit.</i>	€ 7,00	€ 33,00
2018, Chardonnay Barriques, De Wijngaardsberg, Zuid Limburg <i>Klassiek gemaakt op eikenhouten barriques, in de stijl van de Bourgognes. Maar met prachtige zuren erbij.</i>		€ 38,50

Rosé

2019, Mergelland Rosé, Maastricht, Limburg <i>Fruitig bouquet met smaken van aardbeities, kersen met frisse zuren. Mooie zachte afdronk op dit pareltje uit Maastricht.</i>	€ 6,00	€ 28,00
2019, Bronckhorster Rosé, 't Heekenbroek, Drempt in Gelderland <i>Droge en serieuze rosé van de Pinotin druif met beetje Cabernet Cortis. In de stijl van de Provence; kruidige neus, kers en framboos, mooie zuren.</i>	€ 6,50	€ 30,00

Rood

2019, Brabants Rood, Dassemus, Chaam in Brabant - <i>biodynamisch</i> <i>Cabernet Cortis, Monarch en beetje Rondo in de blend. Zwart bosfruit, wat wilde kruiden, stoere smaken en fijne frisheid.</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 Fantastique, Wijngaard Saalhof, Wognum <i>Volfruitige Rondo, middelzwaar, voldoende kracht voor bij het diner, combineert donker fruit met mooie frisheid. Spannende wijn.</i>	€ 7,50	€ 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. Complex met heerlijke vaniljetonen.</i>		€ 39,00

Mousserend

Johanniter Secco, Wijngoed Saalhof, Wognum in Noord Holland <i>Frisse Secco, met zachte bubbel, milde citrus 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, kweeper en veldbloesem.</i>		€ 55,00