

Het is voor-zomer! Deze groentes zijn van het seizoen:

Paksoi
Raapstelen
Lente ui
Andijvie
Doperwten
Koolrabi
Prei
Venkel
Komkommer

Deze kooktechnieken gebruiken we dit seizoen:

Poffen

Bij hoge verhitting (300 graden) van het product in eigen schil, verdampt het water en wordt het aanwezige zetmeel vloeibaar. Door de hoge druk die ontstaat kan de schil van het product barsten.

Roken

Het langdurig in rook van smeulend hout hangen. Onze gerookte producten komen van 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.

Smoren

Smoren is bijna hetzelfde als stoven. Het verschil is dat bij smoren minder vocht wordt toegevoegd of alleen afkomstig is van de producten zelf. Bij het smoren wordt het product vaak ook eerst even aangebakken.

Fermenteren

Het gecontroleerd toevoegen van bacteriën, schimmels of gisten zodat bepaalde stoffen in het product worden omgezet. Hierdoor veranderen zuurgraad, smaak, geur en/of uiterlijk van het product.

Pekelen

Het conserveren van voedsel door inlegging in zout of pekelen (zout in water). Hierdoor wordt vocht onttrokken en verandert de eiwitstructuur.

Inleggen in zuur

Het conserveren van voedsel door inlegging in zuur.

Rauw

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

Welkom bij Pof!

Als restaurant op standslandbouwterrein NoordOogst willen wij zo lekker en lokaal mogelijk koken. Naast 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 het poffen, gebruiken wij bereidingswijzen die van oudsher in de landbouw gebruikt werden om oogstoverschotten te conserveren en mee de winter in te nemen. Stoven, pekelen en wecken wij, deels in samenwerking met onze burens van NoordOogst.

Eet smakelijk!

DRANKEN 10:00 - 21:30

KOFFIE

Koffie, Espresso	€ 2,50
Doppio	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,20
Koffie verkeerd	€ 3,20
Latte macchiato	€ 3,50
Ijskoffie <i>gezoet of ongezoet</i>	€ 4,00
+ <i>extra shot</i>	€ 1,20
+ <i>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>	
Tuin-thee <i>van kruiden uit de tuin</i>	€ 2,90
Citroentijm thee <i>met Limonella siroop</i>	€ 3,00
Verse muntthee	€ 3,20
+ <i>lepeltje Beelease honing</i>	€ 0,30

WATER - plat of bruisend

Met de opbrengst van 1 liter gekoeld en gefilterd water schenken wij 1000 liter schoon drinkwater in ontwikkelingslanden

Glas 0,2l	€ 0,60
Klein Karaf 0,5l	€ 1,20
Groot Karaf 1l	€ 1,50

GLAASJE SAP VAN OLMENHORST

<i>Biologisch uit de Haarlemmermeer</i>	€ 3,30
Appel	
Peer	
Appel-zwarte bessen	

LIMONADES - plat of bruisend

<i>Siropen van Nederlandse bodem</i>	€ 2,90
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>	
Huisgemaakte Ijsthee	€ 2,90
<i>Van F***ing Fris Wilderland thee</i>	

ZOET 10:00 - 22:00

Boterkoek	€ 3,50
Pof's klassieker voor bij de koffie, nu ook in groter formaat te bestellen!	

Appeltaart 🌿	€ 5,50
Met gepofte appel, walnoten en gezouten karamel	

Rabarbertaart	€ 5,50
Met verse aardbeien, aardbeiencoulis, amandelschaafsel en poedersuiker	

No-bake cheesecake	€ 5,00
Met frambozen coulis	

KIDS LUNCH 11:00 - 16:00

Bammetje appelstroop 🌿	€ 4,50
Met vers seizoensfruit	

Bammetje oude kaas	€ 6,50
Met rauwkost	

Bammetje omelet	€ 6,50
Met rauwkost	

KIDS 11:00 - 21:30

Klassieke poffertjes	€ 5,50
Poffertjes van onze klassieke plaat met boter en poedersuiker	
<i>Glutenvrij en lactosevrij optioneel</i> 🌿	

Pofferdikkie	€ 6,00
Poffertjes van onze klassieke plaat met Canisius appelstroop en fruit	
<i>Glutenvrij en lactosevrij optioneel</i> 🌿	

Soepie 🌿	€ 4,50
Groentesoepje met noedels	

Waterijsjes van Ijsbaart 🌿	
Ambachtelijke, pure ijsjes van fruit. Gemaakt aan de overkant van het IJ.	
<i>appeltje/peer</i> (kleinere variant)	€ 2,75
<i>vlierbes/framboos of aardbei</i>	€ 3,50

BRUNCH & LUNCH

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

BROODJES 11:00 - 16:00

Broodbeschuiten, door bakkerij Keppler gebakken van Friekens' bierbostel

Uit de aarde 🌿	€ 8,50
Rode biet salade, broccoli-walnotenpesto en wilde spinazie	

Boeren-ei	€ 8,50
Boerenomelet met seizoensgroenten, amandel en krokante scheuten	

Oude kaas	€ 8,50
Rotterdamse oude kaas met gerookte tomatenchutney en tuinkers	

Oerham 🐷	€ 9,00
Gebakken oerham, roomkaas, ingelegde komkommer, look, gepofte boekweit	

Buitengewoon 🐷	€ 10,00
Gestoomde varkensschouder van Buitengewone Varkens, gefermenteerde bleekselderij en boerenjongens	

BRUNCH SPECIAL

voor de hele tafel // vanaf 2 pers.
11:00 - 16:00

- Mandje met 2 sneden zuurdesembrood p.p. geserveerd met beleg assortiment à la Pof
 - Kleine soep
 - Kleine salade
 - Zoetigheid

keuze uit vega, vegan of vlees

€ 19,50 p.p.

SOEP & SALADES 11:00 - 17:00

Dagsoep 🌿	€ 6,50
Wisselende soep van het land met platbrood uit de Mibrasa	

Fragaria salade 🌿	€ 10,50
Salade van gerookte biet, aardbei, pompoen pitten, witpunt radijs en een rode wijn vinaigrette, geserveerd met platbrood	

Voorjaars Wit	€ 10,50
Salade van raapsteeltjes, schapenkaas, amandel, krieltjes en ingelegde radijs, geserveerd met platbrood	

PIEPERS & BATAAT 11:00 - 17:00

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

Frisse Venkel 🌿	€ 10,50
Stoof van geroosterde venkel en gele peen met gemarineerde aubergine	
<i>Lekker met een Tuin Ale van Friekens</i>	

Boswandeling	€ 11,50
Gebakken paddenstoelen met marjoraan, gefermenteerde knoflook-yoghurt en een kaaskrokantje	
<i>Lekker met een Pof pilsje</i>	

Buitengewoon gestoomd 🐷	€ 13,00
Gestoomd varkensschouder van Buitengewone Varkens met prei, gesmoord in Friekens' Lief-Stout en een kruidenpesto	
<i>Lekker met een A.P.A. van Friekens</i>	

BORREL & BIEREN 11:00 - 21:30

BORREL

Tuinbonen chips 🌿 Dubbelgedopte krokante tuinbonen	€ 4,00
Salie krieltjes Geroosterde krieltjes met salie, knoflook aioli of gepofte appelmoes 🌿	€ 5,50
Bloemkoolpoffertjes Bloemkoolpoffertjes met oude kaas-saus, kervel, ingelegde bloemkool en hazelnoot	€ 9,00
Buitengewone beestenballen 🐷 Varkensgehaktballetjes, geglaceerd in appelstroop, met pittige gerookte paprika-dip	€ 9,50
Kaas uit de Mibrasa Roodschimmelkaas uit Limburg, geserveerd met tomatenchutney en platbrood	€ 10,50

CHEF'S SPECIALS

Pof plateau Kazen en plantaardig lekkers, geserveerd met dips en platbrood uit de Mibrasa Ook veganistisch te bestellen 🌿	2 pers. € 15,00 4 pers. € 29,00
NoordOogst plateau 🐷 Vleeswaren van Buitengewone Varkens en plantaardig lekkers, geserveerd met dips en platbrood uit de Mibrasa	2 pers. € 17,50 4 pers. € 34,50

FRIEKENS' BIER

Huisgebrouwen speciaalbier direct uit de tanks van onze onderburen

P.O.F. Pils Op Fust, 5%. Speciaal voor Pof gebrouwen	€ 3,25
WIT, 5,2%. Verfrissend tarwebier op Belgische wijze	€ 4,50
B.S. Bright Side, 4,4%. Licht, fruitig zomerbier	€ 4,50
Tuin Ale, 5,6%. Hopvol tuinbier, kruidig met een subtiele rooksmaak	€ 4,50
A.P.A. American Pale Ale, 5,5%. Hoppig, fris en bitter	€ 4,50
Wisseltap, vraag aan de bediening	

GULPENER BIER

Zwarte Ruiter, 0,3%. Gulpener	€ 3,75
-------------------------------	--------

PROEVERIJTJE

Vier halve glaasjes wijnen of
Frieken's bier. Om te proeven!

Biertjes € 12,50
Wijntjes € 15,00

STERK

Van 't Nieuwe Diep: duurzame distilleerderij verborgen in het Amsterdamse Flevopark

Vodka 40%	€ 5,00
Jonge jenever roggejenever 35%	€ 3,60
Oude jenever oorlam, rogge, gerst 40%	€ 7,00
Fruitjenever - zwarte bes of kers	€ 3,80
Rumlikeur Amelands' Nobeltje, 32%	€ 4,50
Whisky Fryske Hinder, 40%. Ambachtelijk gestookt in Bolswaard	€ 7,00

HOLLANDSE WIJNEN 11:00 - 21:30

WIT

	glas	fles
2019, Chaams Genoegen, Dassemus, Chaam in Brabant - biologisch Een cuvée van o.a. Johanniter en Sauvignier Gris die een pure, fruitige en kruidige wijn opleveren.	€ 4,80	€ 22,50
2019, Veyn Johanniter, Wijngaard Hof van Twente, Twente in Overijssel Een blend van Johanniter, Solaris en de eigenwijze Cabernet Blanc, strak droog, met veel groen fruit, een pepertje en grassige veldkruiden.	€ 6,00	€ 28,00
2019, Pinot Gris, Wijngoed Thorn, Midden Limburg Vol frisse Pinot Gris, ver weg gelijkend op Pinot Grigio, lekker breed uitwaaiende kruiden, met steenfruit en milde zuren.	€ 6,00	€ 30,00
2019, Wilde Witte, de Wilde Wijngaard, Flevopolder - biologisch Frisse en redelijk stevige wijn van hoofdzakelijk de Johanniter en in klein aandeel de Solaris-druif. Mooie zomervijn voor op het terras, met fijne Riesling-achtige zuren.	€ 7,00	€ 33,00
2020, Chardonnay Augustinus, Sint Catharinadal, Noord-Brabant Klassiek gemaakt op eikenhouten barriques, in de stijl van de Bourgognes. Maar met prachtige zuren erbij.		€ 38,50

ROSÉ

2020, Pinot Noir Rosé, Domein de Wijngaardsberg, Limburg Soepele rosé met tonen van aardbei en framboos. Mooie zuren en een klein vleugje vanille maken deze wijn compleet.	€ 6,50	€ 30,00
2019, Rosé Fantastique, Wijngaard Saalhof, Wognum - biologisch 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.	€ 6,50	€ 30,00

ROOD

2019, Brabants Rood, Dassemus, Chaam in Brabant - biodynamisch Cabernet Cortis, Monarch en beetje Rondo in de blend. Zwart bosfruit, wat wilde kruiden, stoere smaken en fijne frisheid.	€ 4,80	€ 22,50
2019, Dornfelder, Wijngoed Thorn, Midden-Limburg Middelzware wijn, op rood fruit gemaakt. Met een spicy toets en vanille randje van de houtopvoeding. Licht gekoeld het lekkerst.	€ 5,50	€ 25,00
2018, Rondo Fantastique, Wijngaard Saalhof, Wognum - biologisch Volfruitige Rondo, middelzwaar, voldoende kracht voor bij het diner, combineert donker fruit met mooie frisheid. Spannende wijn.	€ 7,50	€ 34,00
2012, Pinot Noir, Sang de Stokhem, het Geuldal in Zuid-Limburg Mooie gerijpte Pinot Noir op frans eiken. Met naast rode bes en framboos ook geuren van bosgrond en paddenstoelen.		€ 38,50
2016, Nieuw Tivoli barriques, Wijngoed 't Heekenbroek, Drempt in Gelderland Cabernet Cortis en Cantor in een soort Bordeaux stijl: krachtig, diepe en volle smaken, met zwart fruit en eucalyptus. Complex met heerlijke vanilletonen.		€ 39,00

MOUSSEREND

Johanniter Secco, Wijngoed Saalhof, Wognum - biologisch Frisse Secco, met zachte bubbel, milde citrus en een kruidige omlijsting.	€ 6,50	€ 30,00
Blanc de Blanc, De Wijngaardsberg, Ulestraten in Zuid-Limburg Fijne Méthode Traditionnelle van Chardonnay druiven in Champagne stijl. Droog, met zachte zuren, wat brioche, kweeper en veldbloesem.		€ 55,00

DINER 17:30 - 21:30

'POFTAFEL' VAN DE CHEF - voor de hele tafel, vanaf 2 pers.

Kan je niet kiezen of wil je je laten verrassen? Laat onze chef kiezen voor de hele tafel! Aan de hand van het gekozen aantal gerechten en eventuele dieetwensen kiest onze chef een gebalanceerde selectie uit om te delen, aangepast op het aantal personen. Alles komt tegelijk op tafel. Geen dessert inbegrepen.

5 bordjes € 32,50 p.p.
7 bordjes € 42,50 p.p.

Kies je liever zelf? Geen probleem! Alle gerechten zijn ook gewoon los te bestellen.

OM TE DELEN

Gele biet tagliatelle

Met beure noisette, zuurdesem en kruiden-olie

Lekker met een glas Pinot Gris uit de Flevopolder

€ 9,00

Doperwtten-poffertjes

Frise munt saus, chili, ingelegde komkommer, jonge schapenkaas

Lekker met een glas Chaams Genoegen uit Chaam

€ 9,50

ROOKT bloemkool

Met chimichurri van Citroentijm en hazelnoot

Lekker met een glas Brabants Rood uit Chaam

€ 10,50

Carpaccio van biet

Met vinaigrette van rode wijn en walnoten-olie, gerijpte geitenkaas

Lekker met een glas Johanniter uit Twente

€ 9,50

Gepofte koolrabi

Met mayonaise en een kruidensla met szechuan-olie

Lekker met een glas Wilde Witte uit Twente

€ 9,50

Geblakerde spitskool van de Mibrasa

Geserveerd met een salsa van gerookte paprika, tomaat en chili

Lekker met een glas Dornfelder uit Thorn

€ 12,50

Gepofte knolselderij

Met geitenyoghurt labneh, gepofte boekweit en peterselie olie

Lekker met een glas Pinot Gris uit Thorn óf een glas Secco uit Wognum

€ 13,50

Buikspek uit de Mibrasa

Met gekarameliseerde venkel, frisse venkel salade en venkel jus

Lekker met een glas Rondo uit Wognum

€ 15,50

OM MEE TE BEGINNEN

Buitengewone beestenballen

Varkensgehaktballetjes geglaceerd in appelstroop, met pittige gerookte paprika-dip

€ 9,50

Varkensrilette

Met ingelegde komkommer, grove mosterd en baguette

€ 10,50

Kaas uit de Mibrasa

Roodschimmelkaas uit Limburg, geserveerd met tomatenchutney en platbrood

€ 10,50

Dagsoep

Wisselende soep van het land met platbrood uit de Mibrasa

€ 6,50

Pof plateau

Kazen en plantaardig lekkers, geserveerd met dips en platbrood uit de Mibrasa

2 pers. € 15,00

4 pers. € 29,00

NoordOogst plateau

Vleeswaren van Buitengewone Varkens en plantaardig lekkers, geserveerd met dips en platbrood uit de Mibrasa

2 pers. € 17,50

4 pers. € 34,50

Vegan plateau mogelijk

VOOR ERBIJ

Geroerbakte paksoi

Met salsa verde en gepofte boekweit

€ 4,50

Andijvie salade

Met groene appel, bieslook, walnoot en bierzijn-vinaigrette

€ 5,00

Voorjaarssalade

Salade van raapsteeltjes, schapenkaas, amandel, krieltjes, ingelegde radijs

€ 9,50

Salie krieltjes

Geroosterde krieltjes met salie en gepofte knoflook aioli

€ 5,50

KINDER-BORDJE

Omeletje

of

Varkensgehaktballetjes

of

Een soepie

geserveerd met rauwkost, piepertjes en appelmoes

€ 7,50

VOOR ERNA

Pof dessert

Wisselend dessert van de chef

dagprijs

Rabarbertaart

Met verse aardbeien, aardbeien coulis en amandelschaafsel

€ 5,50

Kleintje appeltaart

Met gepofte appel, walnoten, gezouten karamel en slagroom

€ 4,50

No-bake cheesecake

Met frambozen coulis

€ 5,00