



MENU

herfst 2022

Het is herfst! Deze groentes zijn van het seizoen:

Pompoen
Koolraap
Pastinaak
Palmkool
Rode kool

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.

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 wekken wij, deels in samenwerking met onze burens van NoordOogst.

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

DRANKEN

KOFFIE

Koffie, Espresso	€ 2,75
Doppio	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 3,50
Latte macchiatto	€ 3,80
+ extra shot	€ 1,30

THEE

Thee van Wilder Land	€ 2,85
<i>De enige kruidenthee die de Nederlandse natuur herstelt</i>	
Thee van LocalTea	€ 2,85
<i>Duurzame zwarte en groene thee</i>	
Tuin-thee van kruiden uit de tuin	€ 3,20
Gedroogde thee van tuinkruiden	€ 3,20
Citroentijm thee met Limonella siroop	€ 3,30
+ lepeltje Beelease honing	€ 0,35

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>	€ 3,60
Appel	
Peer	
Appel-zwarte bessen	

LIMONADES - plat of bruisend

<i>Siropen van Nederlandse bodem</i>	€ 3,20
--------------------------------------	--------

Oranje Boven
Een mix van duindoorn, rabarber, peer, wortel en goudsbloemen thee
Limonella
Echte dorstlessen met citrustonen uit dennentoppen en sparrennaalden
Rabarber
Een snoepige shrub naar oud recept van rabarber en rode wijnazijn
Vlierbloesem
Licht gefermenteerde Druide-bloem

WARME BROUWSELS

Warme Anijsmelk	€ 3,50
<i>Met koemelk of havermelk + optioneel honing en/of slagroom</i>	
Anijsmelk met een neut	€ 8,50
<i>Met rumlikeur van Ameland + optioneel honing en/of slagroom</i>	
Grootmoeders Grog	€ 9,00
<i>Fryske Hynder Whisky of Amelands Nobeltje met citroentijm thee en limonellasiroop</i>	
Fryske Koffie	€ 9,50
<i>Met Fryske Hynder Whisky, basterdsuiker van Nederlandse suikerbiet en opgeklopte room</i>	

BRUNCH & LUNCH

BROODJES 11:00 - 16:00

2 broodbeschuiten van Friekens' bierbostel, door bakkerij Keppler gebakken

Uit de aarde 🌿 Rode biet salade, broccoli-walnotenpesto en wilde spinazie	€ 9,50
Oude kaas Rotterdamse oude kaas met gerookte knolselderij-chutney en tuinkers	€ 10,50
Oerham 🐷 Gebakken oerham, roomkaas, ingelegde komkommer, look, gepofte boekweit	€ 12,50

BRUNCH SPECIAL

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

- Broodbeschuit naar keuze
- Kleine soep
- Kleine salade
- Zoetigheid

€ 21,50 p.p.

SOEP & SALADE 11:00 - 17:00

Dagsoep 🌿 Wisselende soep van het land, geserveerd met plukbrood	€ 7,50
Herfst salade 🌿 Salade van geroosterde pompoen met spelt, spinazie, ingelegde bloemkool en gerookte amandel, geserveerd met plukbrood	€ 12,50

ZOET

Boterkoek Pof's klassieker voor bij de koffie, nu ook in groter formaat te bestellen!	€ 4,00
Appeltaart 🌿 Met walnoten en gezouten karamel	€ 6,50
Perencake Met zure room en amandelschaafsel	€ 6,50
No-bake cheesecake Met rode vruchten-coulis	€ 6,50
Waterijsjes van IJSbaart 🌿 Ambachtelijke, pure ijsjes van fruit. Gemaakt aan de overkant van het IJ.	
<i>appeltje/peer</i> (kleinere variant)	€ 3,00
<i>vlierbes/framboos of aardbei</i>	€ 3,50

POFFERTJES

met boter en poedersuiker

ook lactosevrij en glutenvrij te bestellen

€ 6,00 p.p.

KIDS LUNCH 11:00 - 16:00

1 broodbeschuit

Bammetje appelstroop Met vers seizoensfruit	€ 6,00
Bammetje omelet Met rauwkost	€ 7,50

BORREL & BIEREN

FRIEKENS' BIER

Huisgebrouwen speciaalbier van onze onderburen

P.O.F. Pils Op Fust, 5%. Speciaal voor Pof gebrouwen pils	€ 3,50
A.P.A. American Pale Ale, 5,5%. Hoppig, fris en bitter	€ 4,90
I.P.A. Indian Pale Ale, 6,6%. Vol, hevig hoppig met frisse citrusaroma's	€ 4,90
Lief Stout, 5,6%. Donkerbruin met tonen van koffie, chocola, rood fruit en een hint van rook	€ 4,90
West Coast Amber Ale, 5,8%. Moutige smaak met een vleugje geroosterde gerst	€ 4,90

GULPENER BIER

Zwarte Ruiter, alcohol-arm 0,3%. Op fles.	€ 4,00
Herfstbock, 6,5%. Hartverwarmend bitterzoet met een vleug van karamel	€ 5,50

PROEVERIJTJE

Vier kleine glaasjes wijn of Friekens' bier om te proeven!

Biertjes € 14,00
Wijntjes € 18,50

CIDER VAN ELEGAST

Ambachtelijke natuercider uit Hilversum van sap uit Nederlandse hoogstamboomgaarden

Appelcider, 7,2% - 32 cl. € 6,50
100% biologische appelcider gemaakt met Saison-gist en herkenbaar aan een subtiele Farmhouse-geur. Krachtig, aards en licht bitter

Perencider, 6,6% - 32 cl. € 6,50
Een verfrissende, dorstlessende en toegankelijke perencider die je toch verrast

STERK

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

Vodka 40%	€ 5,50
Jonge jenever roggejenever 35%	€ 4,00
Oude jenever oorlam, rogge/gerst 40%	€ 7,50
Fruijtjenever - zwarte bes of kers	€ 4,20

'De Geest van Dassemus', ambachtelijk gestookte Eau de Vie van Wijngaard Dassemus

Eau de Vie 'Grappa' jong, fruitig en zacht, 40%. Van resterende druivenschillen	€ 6,50
Eau de Vie 'Grappa' 3 jaar houtgerijpt, fruitig en zacht, 40%. Van resterende druivenschillen	€ 7,00
Eau de Vie 'Calvados' 4 jaar houtgerijpt, fluweelzacht en 'appelig', 40%. Van appels.	€ 7,00

Rumlikeur Amelands' Nobeltje, 32%	€ 6,50
Whisky Fryske Hinder, 40%. Ambachtelijk gestookt in Bolsward	€ 7,50

Tuinbonenchips

Lekker bij een biertje of een cider!

€ 4,00

CHEF'S SPECIALS

Pof plateau

Kazen en plantaardig lekkers, geserveerd met dips en plukbrood
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 plukbrood

2 pers. € 17,50
4 pers. € 34,50

ZIE OOK ONZE
WARME BROUWSELS
BIJ DRANKEN!

HOLLANDSE WIJNEN

Om trouw te blijven aan onze principes schenken wij uitsluitend Nederlandse wijnen. We zijn trots om dit te doen. Echter, we realiseren ons dat de prijzen van deze wijnen hoger zijn dan die van wijnen uit de bekendere wijnlanden. Dit heeft direct te maken met beperkte voorraden en de uitdagingen van het Nederlandse wijnklimaat. Wij hopen op jullie begrip en enthousiasme!

WIT	glas	fles
Solaris, Wijngaard Dassemus, Chaam in Brabant - <i>bio-dynamisch</i> <i>De Solaris van Dassemus is behoorlijk droog, bloemig, met geel fruit, iets venkel en met een schone en heldere afdronk.</i>	€ 5,60	€ 28,00
Veyn Johanniter, Wijngaard Hof van Twente, 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>	€ 6,25	€ 31,00
Chaams Genoegen, Wijngaard Dassemus, Chaam in Brabant - <i>bio-dynamisch</i> <i>Een cuvée van o.a. Johanniter en Sauvignier Gris die een pure, fruitige en kruidige wijn opleveren.</i>		€ 31,00
Muscaris, Wijngoed Middeldorp in Nijkerk in de Gelderse Vallei <i>Prachtige frisse wijn die een superieure frisheid geeft waarin lychees en passievrucht vechten om dominantie. Een perfecte blusser bij pittige gerechten.</i>		€ 35,00
Wilde Witte, de Wilde Wijngaard, Flevopolder - <i>biologisch</i> <i>Frisse en redelijk stevige wijn van hoofdzakelijk de Johanniter en in klein aandeel de Solaris-druif, met fijne Riesling-achtige zuren.</i>		€37,00
Natuurwijn Wilde Witte, Wijngaard Dassemus, Chaam in Brabant - <i>bio-dynamisch</i> <i>Mooie droge en ongefilterde wijn gemaakt van Solaris, Sauvignac en Sauvignier gris. Spontaan vergist van de oorspronkelijke gistcellen die op de druif zitten. Licht funky, maar heerlijk doordrinkbaar.</i>		€42,00
Auxerrois, Wijnhoeve de Kleine Schorre, Schouwen-Duiveland in Zeeland <i>De beste Zeeuwse wijn komt natuurlijk van de Kleine Schorre. Zijn Auxerrois is droog maar rijk, rins, aromatisch en gewoon heel erg lekker.</i>		€ 47,00
Pinot Gris, Wijnhoeve de Kleine Schorre, Schouwen-Duiveland in Zeeland <i>De Pinot Gris is nog rijker, en voller. De zuren zijn daarbij zachter, wat de wijn iets minder fris maakt. Maar het is wel een heerlijke krachtpatser. Gastronomisch.</i>		€ 49,00

ROSÉ

Catharinadal Rosé, Sint Catharinadal Oosterhout, Noord-Brabant <i>Deze rosé is speels en gevuld van bosfruit van het rode soort, neemt onderweg een boeket bloemen mee en eindigt licht en fris-spicy met zomerse groet!</i>		€ 37,50
---	--	---------

ORANJE

	glas	fles
Natuurwijn Orange, Wijngaard Dassemus, Chaam in Brabant - <i>bio-dynamisch</i> <i>Een natuurwijn van Sauvignier Gris, Muscaris en Solaris met drie weken schilweking. Complex, full bodied, gastronomisch, gedroogd fruit, gember zoals altijd, steenfruit.</i>		€ 44,00
Oranje Boven, Wijngoed Wolf, St. Michielsgestel bij Den Bosch <i>Een elegante Orange Wine van een planeetverbeterend stel. Een verfijning van kweeper, wit fruit, een hoekje gember, wat frisse hooi in best een complex jasje.</i>		€ 46,00

ROOD

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>	€ 5,60	€ 28,00
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>	€ 6,75	€ 33,00
Rondo Fantastique, Wijngaard Saalhof, Wognum - <i>biologisch</i> <i>Volfruitige Rondo, middelzwaar, voldoende kracht voor bij het diner, combineert donker fruit met mooie frisheid. Spannende wijn.</i>		€ 39,00
Frühburgunder, Wijndomein Domaine Salamander, Eijs in Zuid-Limburg <i>Vrogrijpende familielid van de Pinot Noir. Maar het rode fruit domineert en springt je glas uit. Ook iets gekoeld het lekkerste. Gastronomisch inzetbaar.</i>		€ 40,00
Pinot Noir, Wijndomein Domaine Salamander, Eijs in Zuid-Limburg <i>Heel zachte Pinot Noir, waarbij de tannines praktisch geheel versmolten zijn, met ook hier bosgrond, maar in een veel zachtere versie.</i>		€41,00
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>		€42,00
Natuurwijn Wilde Rode, Wijngaard Dassemus, Chaam in Brabant - <i>biologisch</i> ~8% <i>Lekker ruige maar ook soepele natuurwijn. Licht funky, maar met beleid gemaakt. Iets gekoeld drinken is een must. Blend van Rondo, Cabernet Cortis en Baron</i>		€ 44,00
Nieuw Tivoli Rood Barrique, Wijnhuis 't Heekenbroek, Gelderland <i>Mooie volle rode wijn uit de Gelderse Achterhoek met smaken van cassis en zwarte kers. Rijping op eiken houten vaten geeft de wijn kracht en finesse.</i>		€ 47,00

MOUSSEREND

Johanniter Secco, Wijngoed Saalhof, Wognum - <i>biologisch</i> <i>Frisse Secco, met zachte bubbel, milde citrus en een kruidige omlijsting.</i>	€ 7,50	€ 35,00
Brut Cuvée Alliance, Landgoed Heenwerf, Kruisland in Noord-Brabant <i>Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir en Gris in een prachtige blend die Champagne kwaliteit waarmaakt. Zachte brioche tonen, geel fruit, iets hooi, iets honing in de neus. Mooie mousse en complexe smaak.</i>		€ 60,00

DINER 17:30 - 21:30

Wij houden van proeven en delen. Onze dinerkaart is ingericht op 'shared dining'.
Wij adviseren 5 gerechten per 2 personen. Je kan je ook laten verrassen met een menu!

Gele biet tagliatelle € 11,50

Met beure noisette, zuurdesem en kruiden-olie

Lekker met Veyn Johanniter uit Twente

🌿 Gepofte koolraap € 11,50

Met ingelegde cobrabonen, sambal en dragon

Lekker met Wilde Witte uit de Flevopolder

Geroosterde pompoen € 12,00

Met boeren yoghurt, gerookte wortel en een kaaskrokantje

Lekker met Muscaris uit de Gelderse Vallei

🌿 Gerookte bloemkool € 12,50

Met chimichurri van citroentijm en hazelnoot

Lekker met Oranje Boven uit Den Bosch

🌿 Oesterzwam € 12,50

Met pastinaak crème, duxelles olie en gebakken ui

Lekker met Secco uit Wognum

🌿 Geroosterde rode kool € 12,50

Met salsa verde, gekarameliseerde appel en gepofte boekweit

Lekker met Dornfelder uit Thorn

🐷 Buikspek uit de Mibrasa € 16,50

Met gebakken prei en een salade van prei

Lekker met Brabants Rood uit Chaam

Salie krieltjes

Met gepofte
knoflook aioli

€ 6,25

KIDS

Kinderbordje € 7,50

Keuze uit een omeletje of een soepje 🌿
met rauwkost, krieltjes en appelmoes

Poffertjes € 6,00

met boter en poedersuiker

MENU VAN DE CHEF

voor de hele tafel, vanaf 2 personen

Kan je niet kiezen of wil je je laten verrassen?

Aan de hand van het gekozen aantal gangen en eventuele
dieetwensen kiest onze chef een gebalanceerd vegetarisch menu uit.

Per persoon kan een vleessurplus worden bijbesteld.

Dessert is inbegrepen.

4 gangen	€ 34,50 p.p.
5 gangen	€ 38,50 p.p.
6 gangen	€ 42,50 p.p.
vleessurplus	€ 7,50 p.p.

DESSERTS

Pof dessert dagprijs

Wisselend dessert van de chef

🌿 kleintje appeltaart € 5,00

Met gepofte appel, walnoten en gezouten karamel
slagroom (niet vegan) optioneel

Perencake € 6,50

Met zure room en amandelschaafsel

No-bake cheesecake € 6,50

Met frambozencoulis