



Bij Het Hof ontstaat iets bijzonders wanneer kunst, cultuur, natuur en gastronomie samenkomen. Verscholen in een historisch bos verbeeldt dit betoverende landgoed de rijke geschiedenis van de Volkshogeschool en de Bergense kunstenaars. In ons restaurant smelten de elementen samen: onze chefkok laat zich leiden door de Hoftuin, en geïnspireerd door deze betoverende plek, zorgt hij dagelijks voor culinaire meesterwerken op je bord.

de Hoftuin

Bij Het Hof vind je onze biologische moestuin, waar meer dan 50 soorten groenten en fruit een onuitputtelijke bron van inspiratie vormen voor onze keukenbrigade. In de Hoftuin werken we samen met Scorlewald, waar bewoners een waardevolle bijdrage leveren aan de teelt van onze biologische producten. Alles wat in onze tuin groeit, wordt met de grootste zorg en aandacht verbouwd, waardoor wij jou de meest verse en smaakvolle biologische gerechten kunnen serveren.

Het Hof by blooming
Eeuwigelaan 1, Bergen

@hethof_byblooming
weareblooming.com/het-hof

dranken

koffie & thee

koffie	3 ³⁰
espresso	3 ³⁰
dubbele espresso	4 ⁸⁰
cappucino	3 ⁸⁰
flat white	5 ⁵⁰
latte (macchiato)	4 ⁵⁰
warme choco	4 ⁰⁰

slagroom	0 ⁵⁰
havermelk of sojamelk	0 ⁵⁰

thee	3 ³⁰
------	-----------------

fris & sap

frisdranken	vanaf	3 ⁸⁰
mineraalwater 75cl		6 ⁵⁰
bruiswater 75cl		6 ⁵⁰
tomatensap		4 ⁰⁰
verse jus		4 ⁵⁰

blooming bio-limonade	6 ⁰⁰
vers fruit, biologische siroop & plat of bruiswater	

Lukies Ginger Beer	5 ⁵⁰
100% natuurlijk & lokaal	

bier

van de tap • biologisch

Gulpener fluitje	3 ⁸⁰
Gulpener vaasje	4 ⁵⁰

seizoensbier	6 ⁵⁰
Het seizoensbiertje wisselt regelmatig, vraag onze collega's wat we vandaag schenken.	

op de fles • biologisch

Gulpener Radler 0.0	5 ⁵⁰
Gulpener 0.0	5 ⁵⁰
Gulpener Weizen 0.3	5 ⁵⁰
Gulpener IPA 0.3	5 ⁵⁰

zoet

huisgemaakte appeltaart	4 ⁵⁰
zoete lekkernij van de dag	4 ⁵⁰

wijn

bubbels

Cava • Raventós Roig Brut	Spanje	7 ⁵⁰
Amoët Crémant de Bourgogne	Frankrijk	11 ⁵⁰

wit

Verdejo • El Convertido	Spanje	6 ⁵⁰
Sauvigno • Le Petit Gascoûn	Frankrijk	6 ⁵⁰
Pinot Grigio • Terrana Wines	Italië	7 ⁰⁰
Chardonnay • La Closerie des Lys	Frankrijk	7 ⁵⁰

rose

Pinot Grigio • Terrana Wines	Italië	7 ⁰⁰
Guilhem Rosé Pays de l'Hérault	Frankrijk	7 ⁰⁰

rood

Merlot • Terrana Wines	Italië	6 ⁵⁰
Tempranillo Bodegas Toresanas	Spanje	7 ⁰⁰
Pinot Noir • La Closerie des Lys	Frankrijk	7 ⁰⁰

cocktails

pornstar martini	12 ⁵⁰
passievrucht • vodka • limoensap	

espresso martini	12 ⁵⁰
koffielikeur • vodka • espresso	

amaretto sour	12 ⁵⁰
Disaronno • eiwit • limoen • angostura bitters	

gin & tonic	12 ⁵⁰
Fever Tree tonic	
gin naar keuze • vraag naar de opties	

Aperol Spritz	12 ⁵⁰
prosecco • Aperol • bruiswater • sinaasappel	

bites

bitterbal	1 ²⁰
vega bitterbal van Dobbe 	1 ²⁰
kaastengel	1 ²⁰

borrelplank voor twee	18 ⁰⁰
bittergarnituur • kaas • Parma ham olijfsjes • brood & dips	

het
hof

lunch

broodjes

broodje tonijnsalade 12⁵⁰
zoetzure groenten • geroosterde pinda

broodje filet american v 11⁵⁰
filet american van tomaat • radijs
zoetzure komkommer

grilled chicken 12⁵⁰
kaas • tomatensalsa • chilimayonaise • bosui

sandwich muhammara v 12⁵⁰
pecannoten • roomkaas • salami
kaas • tomatenmayonaise

lunchsalades

ceasar salad 16⁵⁰
kip • Parmezaanse kaas • bacon
ei • knoflookcroutons

buratta v 16⁵⁰
balsamico • mix van Hoftuingroenten
pamaham

chef's menu

Heb je wat meer tijd om lekker te tafelen? Ga dan voor het chef's menu. Dit twee, drie of vier gangen menu is samengesteld met de producten van de Hofteuin en wisselt met de seizoenen mee.

35 ⁰⁰	twee gangen lunchmenu
48 ⁰⁰	drie gangen lunchmenu
55 ⁰⁰	vier gangen lunchmenu

Tip: vraag onze gastheer of gastvrouw naar de bijpassende wijnen - we stellen graag een wijnarrangement voor je samen.

v (kan ook) vegetarisch

Heb je een allergie of een speciale dieetwens? Laat het ons weten zodat we je een passend advies kunnen geven.

het
hof