

Lunch & Dinner

between 12.00 and 21.00

Starters

Bread with dips V fresh bread aioli herb butter spread dip	7
Deluxe Sharing Platter selection of cold delicacies	14
Nachos from the oven V nachos chili cream red onion cheese mix	10.5

Soups

served with a mini roll and herb butter

Onion soup vegan with a touch of thyme	8
Seasonal soup please ask our staff	9
Italian tomato soup vegan with roasted vegetables	7.5

Plate

served with salad and fries or bread

Chicken satay 2 sticks satay sauce cassava crackers	19
Vegetarian satay skewer V satay sauce cassava crackers	19.5
Schnitzel with matching garnish	19
Salmon fillet with fresh mayonnaise	24
Butcher’s steak with garlic butter	25.5

Salads

served with a mini roll and herb butter

small//large

Carpaccio balsamic syrup truffle mayonnaise aged cheese pine nuts	15 / 19.5
Salmon fresh mayonnaise sweet and sour cucumber wakame	16 / 19.5
Grilled vegetables vegan balsamic bulgur	13 / 17.5

Dinner

between 17.00 and 21.00 uur

Appetizers

Carpaccio balsamic syrup truffle mayonnaise aged cheese pine nuts	15
Goat cheese filo pastry sweet and sour vegetables cherry jam	15
Smoked salmon salad miso mayonnaise sweet and sour vegetables wakame	16
Grilled vegetables vegan salad balsamic bulgur	13
Caesar salad brioche little gem crispy chicken caesar dressing tomatoes	15

Main courses

All main courses come with a matching potato and vegetable garnish on the plate

Meat

The Chef's specialty	daily price
Butcher's steak puffed garlic sauce	28.5
Stew pot mushrooms bacon onion silver onions diced potatoes	25
Flowburger brioche bun cheddar tomato little gem bacon	24.5

Fish

Dorade antiboise dukkah	24
Redfish pasta pesto prawn skewer	25

Vegetarian & Vegan

Mac and Cheese V pasta 4 kinds of cheese vegetables	19.5
Beetroot skewer vegan tzatziki	20

Dinner

between 17.00 and 21.00 uur

Extras

Portion of mayonnaise, curry, ketchup or aioli	1
French fries, mixed salad, potato garnish or steamed vegetables	5
Mushroom sauce, pepper sauce or satay sauce	3

Dietary requirements or allergies?

We are happy to help you!

* V - vegetarian dish

Kids

Up to 12 years

2 courses	13.5
3 courses	15.5
fruit skewer or tomato soup	
French fries with a frikandel or croquette or chicken nuggets or fish sticks with applesauce or mayonnaise or Poffertjes with syrup and powdered sugar or Pasta Bolognese with cheese	
Popsicle of your choice or Kids ice cream with mini smarties or Fruit yoghurt	



Lunch

between noon and 5 p.m.

Specialties

served with a fresh salad

Niftrijs Toast (from the oven) choice of 1 or 2 slices of toast mushrooms bacon tomatoes onion cheese	9.5 / 13
Fried eggs 3 fried eggs 2 toppings (choice between ham, cheese or bacon) white or brown bread	12
Fried eggs Deluxe 3 fried eggs 3 kinds of toppings (ham, cheese and bacon) white or brown bread	13
Burgundy croquettes / vegetable croquettes 2 croquettes mustard or mayonnaise fries or bread	13

Foccacia

a deluxe freshly baked Italian roll

Salmon chips miso mayonnaise sweet and sour cucumber wakame fresh salad	14
Carpaccio aged cheese pine nuts balsamic syrup truffle mayonnaise fresh salad	14
Homemade tuna salad sweet and sour vegetables fresh salad	12

Grilled sandwiches

of artisan bread and with a fresh salad

Grilled cheese sandwich ✓	6
Grilled sandwich ham and cheese	7
Grilled sandwich brie and pesto ✓	7.5

Lebanese Flatbread

a thin and soft Lebanese flatbread

Tuna melt (from the oven) tuna salad cheese mix red onion light spicy mayonnaise fresh salad	14
Brie and apple ✓ crème fraîche honey walnuts fresh salad	14

Kids

Sweet roll jam or sprinkles	3.5
Kids' toast ham cheese	5.5
Healty sandwich cheese or ham or sausage or cheese spread	3.5

Ice creams

between noon and 9.30 p.m.

Sorbet Hoogeerd large sorbet with soft ice cream passion fruit sauce fresh fruit whipped cream	8
Coupe small bowl with soft ice cream passion fruit sauce fresh fruit whipped cream	6.5
Seasonal Coupe please aks our staff	8
Dame Blanche soft ice cream hot chocolate sauce whipped cream	7.5
Coupe Bastogne soft ice cream bastogne cookie crumbles cherries whipped cream	8
Niftrijs Boerke local-style dessert soft ice cream homemade raisins on brandy caramel sauce whipped cream	8
Kids coupe soft ice cream mini smarties the cup is a gift!	4
Iced Coffee espresso soft ice cream whipped cream cinnamon sugar	6.5

Desserts

between 5 p.m. and 9 p.m.

Sweet Pinsa cherries monchou	8
Tropical Berry Bakes mango-yoghurt ice cream passion fruit bavaroise	10

MENU

HOOGGEERD

Hotel by **Flow** | Niftrik/Nijmegen

Mittag- & Abendessen

zwischen 12.00 und 21.00 Uhr

Häppchen

Brot mit dips V	7
frisches Brot Aioli Kräuterbutter Streichdip	
Deluxe Häppchenplatte	14
Mix aus kalten Leckereien	
Nachos aus dem Ofen V	10.5
Nachos Chilicreme rote Zwiebel Käsemischung	

Suppen

serviert mit Minibrötchen und Kräuterbutter

Zwiebelsuppe vegan	8
mit einem Hauch von Thymian	
Suppe der Saison	9
Bitte fragen Sie unser Personal	
Italienische Tomatensuppe vegan	7.5
geröstetes Gemüse	

Platte

serviert mit Salat, Pommes frites oder Brot nach Wahl

Hähnchen-Satay	19
zwei Stäbchen Satay-Sauce Maniok-Cracker	
Vegetarischer Satay-Spieß V	19.5
Satay-Sauce Maniok-Cracker	
Schnitzel	19
passende Beilage	
Lachsfilet	24
mit frischer Mayonnaise	
Diamant-Köder	25.5
mit Kräuterbutter	

Salate

serviert mit Minibrötchen und Kräutenbutter klein/groß

Carpaccio	15 / 19.5
Balsamico-Sirup Trüffel-Mayonnaise alter Käse Pinienkerne	
Lachs	16 / 19.5
frische Mayonnaise süß-saure Gurke Wakame	
Gegrilltes Gemüse vegan	13 / 17.5
Balsamico bulgur	

Abendessen

zwischen 17.00 und 21.00 Uhr

Vorspeisen

Carpaccio	15
Balsamico-Sirup Trüffel-Mayonnaise alter Käse Pinienkerne	
Ziegenkäse	15
Filoteig süß-saures Gemüse Kirschen Marmelade	
Salat mit geräuchertem Lachs	16
Miso-Mayonnaise süß-saure Gurke Wakame	
Gegrilltes Gemüse vegan	13
Salat Balsamico bulgur	
Caesar-Salat	15
Brioche Little Gem Knuspringes Hähnchen Caesar-Dressing Tomaten	

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit einer passenden Kartoffel- und Gemüsebeilage auf dem Teller serviert.

Fleisch

Spezialität des Küchenchefs	Tagespreis
Diamant-Köder	28.5
gepuffte Knoblauchsauce	
Schmortopf	25
Pilze Speckstücke Zwiebel Silberzwiebeln Kartoffelwürfel	
Flowburger	24.5
Briochebröchten Cheddar Tomate Little Gem Speck	

Fisch

Dorade	24
antiboise dukkah	
Rotbarsch	25
Nudeln pesto garnelenspieße	

Vegetarisch & Vegan

Makkaroni und Käse V	19.5
Nudeln 4 Käsesorten Gemüse	
Rote-Bete-Spießchen vegan	20
Tzatziki	

Abendessen

zwischen 17.00 und 21.00 Uhr

Extras

Portion Pommes frites-Sauce, Curry, Ketchup oder Aioli	1
Pommes frites, gemischter Salat, Kartoffelbeilage oder warmes Gemüse	5
Mushroom sauce, pepper sauce or satay sauce	3

Diätetische Anforderungen oder Allergien?

Wir denken gerne mit Ihnen mit!

* V - vegetarisches Gericht

Menü für Kinder

bis zu 12 Jahren

2-Gänge-Menü	13.5
3-Gänge-Menü	15.5

Obstspießen oder Tomatensuppe

Pommes frites mit Frikandel <i>oder</i> Kroketten <i>oder</i> Chicken Nuggets <i>oder</i> Fischstäbchen mit Apfelmus <i>oder</i> Mayonnaise <i>oder</i> Poffertjes mit Sirup und Puderzucker <i>oder</i> Pasta Bolognese mit Käse
Wassereis Ihrer Wahl <i>oder</i> Kinderies mit Mini-Smarties <i>oder</i> Fruchtjoghurt



Mittagessen

zwischen 12.00 und 17.00 Uhr

Spezialitäten

serviert mit einem frischen Salat

Niftrijs Toast (aus dem Ofen)

9,5 / 13

Wahlweise 1 oder 2 Scheiben Toast | Pilze |
Speck | Tomaten | Zwiebeln | Käse

Spiegeleier

12

3 Spiegeleier | 2 Beläge (wahlweise Schinken,
Käse oder Speck) | Weiß- oder Braunbrot

Spiegeleier Deluxe

13

3 Spiegeleier | 3 Beläge (Schinken, Käse und
Speck) | Weiß- oder Braunbrot

Burgunderkroketten / Gemüse­kroketten

13

2 Kroketten | Senf oder Mayonnaise | Pommes
oder Brot

Foccacia

ein luxuriöses, frish gebackenes italienisches Brötchen

Lachsschnipseln

14

Miso-Mayonnaise | süß-saure Gurke | Wakame-
Frishsalat

Carpaccio

14

alter Käse | Pinienkerne | Balsamico-Sirup |
Trüffel-Mayonnaise | frischer Salat

Hausgemachter Thunfischsalat

12

süß-saures Gemüse | frischer Salat

Gegrillte Sandwiches

handwerklich gebackenes Brot und ein frischer Salat

Gegrilltes Käsesandwich

V6

Gegrilltes Sandwich mit Schinken und Käse

7

Gegrilltes Sandwich mit Brie und Pesto

V7.5

Libanesisches Fladenbrot

ein dünnes und weiches libanesisches Fladenbrot

Thunfischschmelze (aus dem Ofen)

14

Thunfischsalat | Käsemischung | rote Zwiebel |
leicht scharfe Mayonnaise | frischer Salat

Brie und Apfel

V14

Crème fraîche | Honing | Walnüsse | frischer Salat

Kinder

Süßes Brötchen

3.5

Marmelade oder Streusel

Toast für Kinder

5.5

Schinken | Käse

Gesundes Brötchen

3.5

Käse oder Schinken oder Wurst oder Streichkäse

Eiskarte

zwischen 12.00 und 21.30 Uhr

Sorbet Hoogeerd

8

großes Sorbet mit Softeis | Passionfruchtsoße |
frisches Obst | Schlagsahne

Coupé

6.5

kleine Schale mit Softeis | Passionfruchtsoße |
frischem Obst | Schlagsahne

Saisonales Coupé

8

Bitte fragen Sie unser Personal

Weiß­e Dame

7.5

Softeis | heiße Schokoladensauce |
Schlagsahne

Bastogne Cup

8

Softeis | Bastogne-Kekskrümel | Kirschen |
Schlagsahne

Niftrijs Boerke

8

Dessert nach lokaler Art | Softeis | hausgemachte
Rosinen auf Brandy | Karamellsauce | Schlagsahne

Kinderschnitt

4

Softeis | Mini-Smarties | Der Becher ist ein Geschenk!

Eiskaffee

6.5

Espresso | Softeis | Schlagsahne | Zimtzucker

Nachspeisen

zwischen 17.00 und 21.00 Uhr

Süße Pinsa

8

Kirschen | monchou

Tropisches Beerengebäck

10

Mango-Joghurt-Eis | Bayerische Passionsfrucht

SPEISEKARTE

HOOG­EERD

Hotel by Flow | Niftrik/Nijmegen