

LUNCHKAART

tot 16.00 uur

BROODJES

HOT DOG ORIGINAL NEW YORK STYLE 14,00

Originele New York hot dog met cheddar, mosterd, zuurkool en gedroogde ui.
Keuze uit 2 opties: 100% rundvlees of 50% varken, 50% rundvlees met mozzarella en jalapeno

HOT DOG ORIGINAL VEGA 14,00

100% vegetarisch met cheddar, mosterd, zuurkool en gedroogde ui.

BLACK ANGUS BURGER 18,50

Knapperig brioche brood, mosterd, rode ui ring, ketchup, cheddar, bacon en 180 gram black angus burger

CLUBSANDWICH 14,00

Traditionele clubsandwich met kip, spek, tomaat, komkommer, ei, tartaarsaus en verse sla

SANDWICH TMP 13,00

Tomaat, mozzarella, pesto en verse basilicum uit de oven

SANDWICH ZALM 14,00

Gerookte zalm, rode ui ring, kappertjes en honing-dillesaus

SALADES

Keuze uit geserveerd met brood of friet

MAALTIJDSALADE NIOÇOISE 17,50

De klassieker op moderne wijze met verse sashimi-tonijn, ansjovis, gekookt ei, kappertjes, ui, haricot verts, tomaat en olijf.

MAALTIJDSALADE CEASARE 17,50

Sla romaine, kip, parmezaanse kaas, ei en ansjovis.

HOOFDWACHERS

Hoofdgerechten geserveerd met verse boeren friet met mayonaise en een frisse salade

TOURNEDOS KLASSIEK 32,50

Gebakken ossenhaas geserveerd met z'n eigen braadjus en casinobrood (om te soppen)

SATEH "SANGAT ENAKS" 27,50

Sateh van gemarineerde varkenshaas met kroepoek, atjar, gedroogde uitjes en sambal goreng telor

KREEFT MET KIP 37,50

Een halve geporcheerde, gegratineerde kreeft met daar bovenop een biologische kippenborstfilet

ZEEBAARS MET KOKKELS 29,50

Zeebaars met kokkels op spinazie en een romige kokkelsaus

OSSENHAASPUNTJES OP PASTA 29,50

Rosé gebakken ossenhaaspuntjes op verse tagliatelle van Pastificio Temporin uit Verona met truffelsaus

VOOR BIJ DE BORREL

OESTERS PER STUK 3,95 P.S.

Verse Zeeuwse oesters op crushed ice geserveerd met sjalot, rode wijnazijn, tabasco en citroen

KAASPLANKJE 14,00

Een aantal bijzondere kazen uit heel Europa

CHARCUTERIE 14,00

Verschillende worst- en vleesspecialiteiten uit de regio

BITTERGARNITUUR 14,00

met garnaal-, gamba-, kaas- en kalfsbitterballen naar recept van Cas Spijkers uit Oisterwijk

BITTERGARNITUUR VEGA 14,00

Verschillende vega borrelhapjes

KALFSBITTERBALLEN 14,00

10 stuks

BROOD 5,75

Warm brood uit de oven met huisgemaakte kruidenboter, of camargue gezouten boter (beide + € 1,00)

BOERENFRIET 5,50

Gefrituurde boerenfriet met mayonaise

DESSERT

SORBET 11,00

Sorbet van framboos en bloedsinaasappel geserveerd met een passievruchten hangop

KAASPLANKJE 14,00

Een aantal bijzondere kazen uit heel Europa

DIVERSE GEBAKJES EN TAARTEN VANAF 4,50

Neem een kijkje in de kast

(met extra slagroom + € 0,50)

LUNCHKAART & DINERKAART



BRASSERIE & WIJNBAR OP DE LEVENDIGE GROTE MARKT VAN HANZESTAD ZWOLLE

Met verse, lokale en waar mogelijk biologische gerechten.
Met veel open wijnen, whiskey's en speciaalbieren.

**IN DIT SCHITTERENDE PAND,
'DE HOOFDWACHT'
HEBBEN WIJ IN 2016 ONZE
BRASSERIE & WIJNBAR GEOPEND.**

Gezien de historie van dit pand krijgt 'In den Hoofdwacht' een opvallende plek in het kloppend hart van het Zwolse centrum. Een uitgelezen plek om van maandag tot en met zondag te genieten van heerlijke gerechten en een bijpassende wijn.

**DE HOOFDWACHT BEHOORT
TOT DE MEEST SPREKENDE EN
GAAF BEHOUDEN GEBOUWEN IN ZWOLLE.**

Hij werd in 1614 gebouwd op rekening van de stad tegen de noordzijde van de Grote Kerk, naast het kerkportaal.

De Hoofdwacht bestond uit niet meer dan een hoge begane grond met een zolder. Gelijkstraats waren twee wachtlokalen ondergebracht, gescheiden door een tussenmuur de linker ruimte diende voor de garnizoenswacht, de ruimte rechts voor de burgerwacht. Elk wachtlokaal had zijn eigen voordeur in de rijke Renaissance voorgevel. De scheidingsmuur stond direct rechts van het middelste venster, naast de deur van de burgerwacht.ij werd in 1614 gebouwd op rekening van de stad tegen de noordzijde van de Grote Kerk, naast het kerkportaal. De sacristie, die oorspronkelijk op deze plek stond, werd hiervoor afgebroken.



HET 'BY THE GLASS' SYSTEEM

Het 'By the Glass'-systeem helpt ons om u een unieke wijnervaring te bieden. In het systeem kunnen meer dan 25 verschillende wijnen op schenktemperatuur houden en dankzij het ingenieuze systeem op basis van argon gas blijven geopende flessen tot wel drie weken goed.

WWW.INDENHOOFDWACHT.NL