



Over ons

Michael en zijn broer Danny zijn de drijvende kracht achter Hooked. Na jarenlang hun vakmanschap met verse vis te hebben verfijnd op Curaçao, besloten ze hun passie mee te nemen naar Nederland. Die liefde voor kwaliteit proef je in elk gerecht: dagverse ingrediënten, ambachtelijke bereidingen en een menukaart die het beste van zowel zee als land combineert. Bij Hooked draait alles om puur genieten, gastvrijheid en eerlijke smaken.

Desserts

Koffie Deluxe € 11,50

Een verfijnde combinatie van fluweelzachte koffiemousse, krokante koffiemeringue, koffiecrunch en gekarameliseerde witte chocolade. Voor de ultieme koffie liefhebber.

Pistache Cake € 11,50

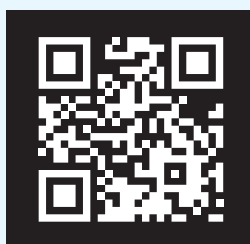
Geserveerd met een licht gezouten karamelsaus, mousse van aardbeien en chocolade room.

Dame Blanche € 9,50

De klassieker, 2 bollen vanille ijs, met slagroom en chocolade saus.

Kaas Plankje € 12,50

4 soorten kaas, met vijgenjam, pistachenoten en geroosterd brood.



Scan de QR-code, kies uw aantal sterren en laat uw review achter.

Of laat een review achter op onze Facebook pagina:
[facebook.com/hookedseafoodmore](https://www.facebook.com/hookedseafoodmore)

Koffie's en thee

Koffie € 2,95

Cappuccino € 3,25

Espresso € 2,80

Dubbele espresso € 4,15

Koffie verkeerd € 2,95

Latte Machiato € 4,30

Thee € 3,00

Verse munt thee € 3,60

Speciale koffie's

Irish Coffee € 7,95

Italian Coffee € 7,95

French Coffee € 7,95

Spanish Coffee € 7,95

Een lekkere likeur bij de koffie? Vraag ons gerust wat we in ons assortiment hebben!

HOOKED
SEAFOOD
VIS EN MEER

Menukaart

www.hookedseafood.nl

Warme voorgerechten

Seafood Chowder € 10,50

Rijk gevulde gebonden soep met spek, groenten, aardappels en zeevruchten. Op smaak gebracht met rozemarijn en cayennepeper.

Pompoen Soep € 9,75

Oosterse soep op basis van pompoen, gember, knoflook en kokosmelk, afgemaakt met een kruidig notenmengsel.

Kibbeling € 10,50

Gemaakt van schelvis, gefrituurd in ons eigen geheime beslag. Geserveerd met remoulade saus en limoen.

Garnalen Kroketjes € 11,00

Rijk gevuld met garnalen, geserveerd met een frisse mosterd dille mayonaise en limoen.

Ravioli € 15,50

Ons eigen pastadeeg, flinterdun uitgerold, gevuld met een mengsel van krab en ricotta. Afgemaakt met een romige saus van salie.

Koude voorgerechten

Sashimi € 14,50

Dun gesneden zalm of tonijn, met zeewier salade, wasabi, ingelegde gember, geroosterde sesamzaadjes en sojasaus.

Gerookte Paling € 16,00

Geserveerd op geroosterd brood, met een seizoensgebonden witlof salade.

Carpaccio van Zalm € 14,50

Flinterdun gesneden Noorse zalm, met kappertjes, rode ui en zongedroogde tomaat, gecombineerd met een mosterd-dille mayonaise.

Oesters (per stuk) € 3,75

Geserveerd met een frisse komkommer vinaigrette en limoen.

Vitello Tonnato € 15,50

Dun gesneden kalfsvlees, bedekt met tonijn mayonaise, kappertjes, croutons, rode ui en zongedroogde tomaatjes.

Carpaccio van Ossenhaas € 14,50

Flinterdun gesneden Ossenhaas, met pijnboompitten, rode ui, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise en parmezaanse kaas.

Plankje Stokbrood € 8,50

Met onze eigen kruidenboter en knoflooksaus, ideaal om te delen.

Hoofdgerechten uit de zee

Pieterman € 24,50

In roomboter gebakken filet van Pieterman, met een zachte crème van zoete aardappel, gebakken witlof en een licht pikante chutney van mango en pompoen.

Zalm € 26,50

Op de huid gebakken zalmfilet, met een stampot van aardappel, andijvie, zeekraal en gebakken spekjes. Begeleid door een romige mosterdsaus.

Tonijn € 29,00

Kort gebakken tonijn steak, met een romige pompoen crème, gebakken courgette en compote van rode ui. Geserveerd met een saus van rode wijn en balsamico.

Schelvis € 24,50

In roomboter gebakken filet van schelvis, afgemaakt in de oven. Geserveerd met een crème van paddenstoelen, gebakken groene asperges en een smaakvolle saus van salie.

Gamba's € 27,00

Gemarineerd in knoflook en chilipeper, geserveerd met een garnalen risotto, gebakken paprika en een krokant van parmezaanse kaas.

Fish & Chips € 22,00

Gemaakt van schelvis, gefrituurd in ons eigen geheime beslag. Geserveerd met friet, remoulade saus en limoen.

Proeverij Hooked € 39,00

Voor als u niet kunt kiezen! Diverse soorten vis, geserveerd met een romige pompoen crème, gebakken courgette, compote van rode ui en een saus van rode wijn en balsamico.

Sliptong (keuze uit 2 of 3 stuks) € 25,50 of € 33,50

Goudbruin gebakken in roomboter, met seizoensgebonden groenten, botersaus en limoen.

Noordzeetong (500 gram) € 42,50

Goudbruin gebakken in roomboter, met seizoensgebonden groenten, botersaus en limoen.

Hoofdgerechten van het land

Ribeye € 28,50

In roomboter, knoflook en rozemarijn gebakken. Met een stampot van aardappel, andijvie, zeekraal en gebakken spekjes, begeleid door een romige mosterdsaus.

Surf & Turf € 36,50

Duo van een gebakken ribeye en gemarineerde gamba's, geserveerd met een garnalen risotto en een krokant van parmezaanse kaas.

Kalfsbiefstuk € 26,50

Gebakken in roomboter, knoflook en rozemarijn. Geserveerd met een crème van paddenstoelen, gebakken groene asperges en een smaakvolle saus van salie.

Entrecote € 28,50

In roomboter gebakken runder entrecote, met een romige pompoen crème, gebakken courgette en compote van rode ui. Geserveerd met een saus van rode wijn en balsamico.

Hoofdgerechten worden geserveerd met een schaalte friet, andere bijgerechten kunt u bij bestellen.

Bijgerechten
Garnalen risotto met gebakken paprika € 7,50

Seizoensgebonden witlofsalade € 5,00

Gebakken groene asperges met crème van paddenstoelen. € 7,50

Stampot met andijvie, zeekraal en gebakken spekjes. € 5,50

Extra schaalte friet € 4,50

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons alstublieft weten.