

# Dinerkaart

MINI  
PROEVERIJ  
3 HALVE GLAZEN  
WIJN - 13,50

## Proeverijmenu van de chef

Laat u verrassen door de suggestie van de chef:

2 gangen - 29,50 (voor- en hoofdgerecht)

3 gangen - 36,00 (+ nagerecht)

4 gangen - 42,00 (+ tussengerecht)


5 gangen - 50,00 (+ kaasplankje)

*Uit te breiden met een wijnarrangement - 6,50 per glas*

## Voorgerechten

**Broodplankje** / tapenade / kruidenboter / aioli - 7,50 

**Mini pulled chickenburger** / barbecuesaus / kaas / witte kool-relish - 11,50

**Kaaskroketjes** / frisse salade / honingmosterdsaus - 9,00 

**Deelhapjes** / nacho's / salsa / crème fraîche / chilisaus / brood / kruidenboter - 12,50 


**Visduo** / gerookte zalm / rivierkreeftkroketje / limoenmayonaise / 12,00

**Mosterdkaassoep** / Drentse droge worst - 6,75 

**Bietencarpaccio** / mangorelish / walnoten / Cypriotische kaas "halloumi" - 10,00 

**Vleesplankje slagerij Teerling** / ambachtelijke vleessoorten / brood / aioli - 13,00

**Verrassingsproeverij** / een proeverij van diverse voorgerechten - 12,00

**Paprika-venkelsoep** / knoflookcroutons - 6,75 

**Rundercarpaccio** / gerookte biefstuk / truffelmayonaise / oude kaas / geroosterde noten - 12,50

Heeft u een allergie? Geef dit aan bij de bediening, wij kunnen u informeren over de ingrediënten en eventueel het gerecht aanpassen.



Vegetarisch



Op aanvraag vegetarisch



Veganistisch

Glutenvrij? Geef dit aan bij de bediening, veel van onze gerechten zijn glutenvrij te maken



HET WAPEN  
VAN DRENTH

waar al het morris samenkomt

# Hoofdgerechten

## Klassiekers

**Saté van kippendij** / satésaus / cassavekroepoek - 22,00 \*\*

**Ravioli** / ricotta / spinazie / pesto / rucola - 22,00 

**Tournedos** / pepersaus - 33,00 \*\*

**Wilde gamba's** / limoen / knoflook - 26,00\*\*

**Spareribs** / 24 uur langzaam gegaard / zoet of pittig / knoflooksaus / chilisaus - 27,00\*\*

## Specialiteiten

**Mixed grill** / kipfilet / biefstuk / varkenshaas / aioli - 27,00 \*\*

**Indiase curry** / vegan filetstukjes / kokosmelk / naanbrood / rijst - 23,00 

**Vishuysselectie** / wisselende verse vis van "t Vishuys Roden" - dagprijs\*\*

**Risotto** / knolselderij / geroosterde noten / champignons - 21,00 

**Surf & turf** / lendebeefstuk / wilde gamba's / soja-knoflookjus - 26,00 \*\*

**Vegan beetburger** / rode biet / tomatensalsa / zoete-aardappelfrites - 24,00 

**Chef's special** / de bediening informeert u - dagprijs \*\*

\*\* De gerechten worden geserveerd met frites en garnituur van diverse groenten

*Extra portie rauwkostsalade - 1,50*

Heeft u een allergie? Geef dit aan bij de bediening, wij kunnen u informeren over de ingrediënten en eventueel het gerecht aanpassen. Glutenvrij? Veel van onze gerechten zijn glutenvrij te maken



Vegetarisch



Veganistisch

MINI  
PROEVERIJ  
3 HALVE GLAZEN  
WIJN - 13,50



HET WAPEN  
VAN DRENTH

waar al het mees samenkomt

# Desserts

**Tiramisu** / de Roner likeur / slagroom / - 9,00

**Dame blanche** / vanille-ijs / warme chocoladesaus / slagroom - 7,50

**Yoghurt-bosvruchtenijs** / rood fruit / slagroom - 8,50

**Cheesecake** / witte chocolade / oreo / slagroom - 9,00

**Grand dessert** / proeverij van diverse desserts - 11,00

**Crème brûlée** / pure chocolade / crème van mascarpone - 8,50

**Koffie-de-luxe** / kop koffie / 2 huisgemaakte lekkernijen / slagroom / verrassingslikeur - 10,50

**Sorbetduo** / frambozen- en aardbeiensorbetijs / chocoladeparels / slagroom - 8,50

**Kaasplankje "Zuivelhoeve Roden "** / 4 soorten kaas / brood / walnoten - 12,50  
met glaasje LBV port - 17,00

**Coupe caramel** / vanille-ijs / caramelblokjes / caramelsaus / slagroom - 7,50

*Combineer uw nagerecht met een  
bijpassende dessertwijn of port*

Glutenvrij? Geef dit aan bij de bediening, veel van onze gerechten zijn glutenvrij te maken

Heeft u een allergie? Geef dit aan bij de bediening, wij kunnen u informeren over de ingrediënten en eventueel het gerecht aanpassen.