

Dinerkaart

MINI
PROEVERIJ
3 HALVE GLAZEN
WIJN - 13,50

Proeverijmenu van de chef

Laat u verrassen door de suggestie van de chef:

2 gangen – 31,50 (voor- en hoofdgerecht)

3 gangen – 38,00 (+ nagerecht)

4 gangen – 44,00 (+ tussengerecht)

5 gangen – 52,00 (+ kaasplankje)

Uit te breiden met een wijnarrangement – 6,50 per glas

Voorgerechten

"Broodplankje" 🍷 een heerlijke selectie van tapenade, kruidenboter en aioli, geserveerd met vers brood – 8,50

"Deelhapjes" 🍷 perfect om te delen! Geniet samen van een mix van nacho's met salsa, crème fraîche, chilisaus en brood met kruidenboter – 12,50

"Gamba kroketjes" krokante gamba kroketjes, geserveerd met little gem sla en een frisse mangosalsa – 12,00

"Mosterdkaassoep" romige mosterdkaassoep gevuld met Drentse droge worst – 7,00

"Knolselderijcarpaccio" 🌿 dunne plakjes knolselderij, geserveerd met erwtenpuree en vegan pepermayonaise – 11,00

"Vitello tonnato" malse kalfslende met tonijnsaus, kappertjes en little gem sla – 13,00

"Verrassingsproeverij" een proeverij van diverse voorgerechten - 13,00

"Groene aspergesoep" 🌿 lichte aspergesoep met croutons en prei – 7,00

"Rundercarpaccio" gerookte biefstukcarpaccio met truffelmayonaise, oude kaas en geroosterde noten – 14,00

Heeft u een allergie? Laat het ons weten, zodat wij de gerechten kunnen aanpassen. Veel van onze gerechten zijn glutenvrij te maken.



Vegetarisch



Veganistisch



HET WAPEN
VAN DRENTH

waar de dorpsnaam samenkomt

Hoofdgerechten

MINI
PROEVERIJ
3 HALVE GLAZEN
WIJN - 13,50

Klassiekers

"Saté van kippendij" saté geserveerd met satésaus en cassave – 22,50 **

"Ravioli"  gevuld met romige ricotta en spinazie, met pesto en rucola – 22,00

"Tournedos" malse biefstuk met pepersaus – 33,00 **

"Wilde gamba's" sappige gamba's met een vleugje limoen en knoflook – 26,00 **

"Spareribs" 24 uur langzaam gegaarde spareribs, naar keuze zoet of pittig, geserveerd met knoflooksaus en chilisaus – 27,00 **

Specialiteiten

"Runderstoof" stoofpotje van mals rundvlees, geserveerd met krieltjes en een crème van pastinaak – 26,00 **

"Bieten risotto"  romige risotto met rode biet, mascarpone, geroosterde noten en champignons – 22,00

"Vegan stoofschotel"  licht pittige stoofschotel met jackfruit, bloemkool en mais – 23,00 **

"Vishuysselectie" verse vis van "t Vishuys Roden – dagprijs **

"Lamsfilet" gebakken lamsfilet, geserveerd met een huisgemaakte tijmjus – 28,50 **

"Chef's special" Laat u verrassen door de creativiteit van onze chef, vraag de bediening naar de specialiteit van de dag – dagprijs **

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

Extra portie rauwkostsalade - 1,50

Heeft u een allergie? Laat het ons weten, zodat wij de gerechten kunnen aanpassen. Veel van onze gerechten zijn glutenvrij te maken.

 Vegetarisch

 Veganistisch



Desserts

"Tiramisu" traditionele tiramisu met een vleugje Roner likeur – 9,00

"Oreo parfait" romige parfait met een knapperige crumble en slagroom – 9,00

"Sorbetduo" verfrissend peren- en cassissorbetijs, chocoladeparels en slagroom – 9,00

"Vanille crème brûlée" huisgemaakt, geserveerd met chocolade-ijs – 9,50

"Dame blanche" de klassieker met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom – 8,00

"Koffie-de-luxe" koffie geserveerd met twee huisgemaakte lekkernijen, een toefje slagroom en een verrassingslikeur – 11,50

"Coupe caramel" heerlijke combinatie van vanille-ijs, caramelblokjes, caramelsaus en slagroom – 8,00

"Kaasplankje" 4 soorten kaas van de Zuivelhoeve Roden, vers brood en walnoten – 12,50 (met een glaasje LBV port – 17,00)

"Dessert proeverij" een selectie van diverse kleine desserts, perfect om te delen en te genieten – 9,50 (dessert voor twee – 16,75)

Combineer uw nagerecht met een
bijpassende dessertwijn of port

Heeft u een allergie? Laat het ons weten, zodat wij de gerechten kunnen aanpassen.
Veel van onze gerechten zijn glutenvrij te maken.