

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN TOMAAT MET OLIJFOLIE, VERSE BASILICUM EN PARMEGIANO REGGIANO	€ 9,50
LICHT GEROOKTE EENDENBORST OP MESCLUNSLA MET TAMME KASTANJE EN EEN FIJNE VINAIGRETTE VAN WITTE TRUFFEL	€ 10,75
ROOSJES VAN NOORSE ZALM MET RUCOLA, GEROOSTERDE SESAMZAADJES EN EEN BASILICUMDRESSING	€ 12,50
MOSSELEN UIT DE SCHELP GEBAKKEN MET PREI, PAPRIKA EN CHAMPIGNONS AFGEBLUST MET DROGE WITTE WIJN	€ 12,50
CARPACCIO VAN HET FIJNSTE DRENTSE WEIDERUND MET RUCOLA, GEBRUNEERDE PIJNBOOMPITJES EN GESCHAAFDE DRENTSE OUDE KAAS	€ 13,00

SOEPEN

WEEKSPECIAL VAN HET KRIJTBORD	€ 5,50
BOUILLON GETROKKEN VAN DE FIJNSTE VERSE GROENTEN EN KRUIDEN	€ 5,50
HUISGEMAAKTE GRONINGER MOSTERDSOEP MET EEN JULIENNE VAN COBURGER HAM EN HET FRISSE VAN APPEL	€ 6,00
ZACHTROMIGE VELOUTÉ VAN HOLLANDSE OESTERZWAM MET EEN TIKKELTJE KORIANDER EN EEN SCHEUTJE DROGE SHERRY	€ 6,50

AL ONZE VOORGERECHTEN EN SOEPEN WORDEN GESERVEERD MET
OERBOORD EN MAÏSBROOD MET KRUIDENBOTER
EN OLIJVENTAPENADE

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

GROENTENSCHOTEL

TEMPURA VAN CHAMPIGNONS, COURGETTE, PAPRIKA EN TOMAAT
GEHAALD DOOR BESLAG VAN KLOOSTERBIER EN GEFRITUURD IN OLIE
GESERVEERD MET EEN GROEDE KRUIDENSAUS

€ 14,50

TAGLIATELLE

MET HOLLANDSE OESTERZWAMMEN, HUISGEMAAKTE OLIJVENTAPENADE
EN BOEREN BRANDNETELKAAS

€ 15,50

UIT DE WOK

TOMAAT, KOMKOMMER, BOSUI, WILDE KASTANJES EN BAMBOESCHEUTEN
MET EEN GEMBERSIROOP EN EEN TIMBAAL BASMATIRIJST

€ 15,50

HOOFDGERECHTEN VAN VIS

TILAPIAFILET

MET RODE PESTO GEKRUID EN GEBAKKEN
MET EEN SAUS VAN NOORSE GARNAALTJES EN WITTE PORT

€ 16,50

BOTERVIS CAPRESE

LANGZAAM OVENGEGAARDE MALSE BOTERVIS
MET EEN DAKJE VAN TOMAAT, MOZZARELLA EN BASILICUM

€ 18,00

ATLANTISCHE TONGFILETS

IN ROOMBOTER GEBAKKEN MET EEN TOMATENSAUS EN PIJNBOOMPITJES

€ 19,00

ZALMFILET

IN GEDROOGDE COBURGERHAM VERPAKT EN GEBAKKEN
MET FORELEITJES EN EEN SAUS VAN KORIANDER

€ 22,50

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET WARME GROENTE,
FRITES OF AARDAPPELTJES UIT DE OVEN EN EEN FRISSE GEMENGDE SALADE

HOOFDGERECHTEN VAN VLEES

- MALS GEBAKKEN KIPFILET
GEVULD MET BRIE EN OMWIKKELT MET SPEK
OVENGEGAARD EN GESERVEERD MET EEN PRUIMENSAUS € 16,50
- VARKENSHAAS
ROSÉ GEBAKKEN VARKENSHAAS
MET EEN SAUS VAN WILDE MYRTILLES, EEN VLEUGJE KIRSCHWASSER EN
GESCHAAFDE VERSGEBRANDE AMANDELEN € 19,50
- ENTRECOTE VAN DRENTS WEIDERUND
HEERLIJK OP ZIJN GRONINGS BEREID; INGESMEERD MET GRONINGER
MOSTERD, BEDEKT MET OERHOLLANDSE BRUINE SUIKER EN DAN NOG
EVEN GRATINEREN IN DE OVEN VOOR HET BESTE RESULTAAT € 21,50
- KALFISOESTER
IN ROOMBOTER GEBAKKEN KALFISOESTER MET EEN FRISSE SAUS VAN
APPEL, ROZIJNEN EN CALVADOS € 21,50
- WILDDUO
VAN HERT EN WILDZWIJN; IEDER MET ZIJN EIGEN SPECIFIEKE WILDSMAAK
MET EEN SAUS VAN PREISELBEEREN € 24,50
- OSSENHAASBIEFSTUK
HEERLIJK MALS EN SAPPIG VAN HET BESTE VLEES VAN HET DRENTSE WEIDERUND
MET EEN JUS VAN GEROOKTE KNOFLOOK EN RODE WIJN € 24,50
- WEEKSPECIALITEIT VAN HET KRIJTBORD
ONZE MEDEWERKERS INFORMEREN U GRAAG! DAGPRIJS

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET WARME GROENTE,
FRITES OF AARDAPPELTJES UIT DE OVEN EN EEN FRISSE GEMENGDE SALADE

DESSERTS

TARTUFO VAN VANILLE ROOMIJS, CACAO EN HAZELNOOT CRUNCH
OP EEN SPIEGEL VAN ADVOKAATROOM € 6,75

DAME BLANCHE
VANILLEROOMIJS MET WARME CHOCOLADESAUS EN SLAGROOM € 6,75

GEBAKKEN APPELPARTJES MET LAVENDELHONING
GESERVEERD MET WALNOTENROOMIJS EN SLAGROOM € 7,25

WENTELTEEFJE VAN GRONINGER SUIKERBROOD
MET WARME KERSEN, VANILLEROOMIJS EN SLAGROOM € 7,75

CHOCOLADEFANTASIE
CHOCOLADEBROWNIE, CHOCOLADEMOUSSE EN ROOMIJS VAN
WITTE CHOCOLADE € 7,75

NAJAARSCOUBE
VAN TRUFFEL-, AMARETTO- EN WALNOTENIJS MET SLAGROOM € 8,50

DRIE REGIONALE KAASJES
GESERVEERD MET WALNOTEN, DONKER POMPOENBROOD EN
EEN GLAASJE RODE PORT € 12,50

AL ONS AMBACHTELIJKE BOERDERIJ-IJS KOMT VAN DE BIOLOGISCHE
MELKVEEHOUDELIJ SONNECLAER UIT ECHTEN IN DRENTHE.