



Opstarter 6,50
Molensteenbol met olijfolie, zeezout en kruidenmayonaise

Koude voorgerechten

Huisgemaakte Carpaccio 11,50
met pijnboompitten, truffelmayonaise, zongedroogde tomaten, rucola en geraspte Parmezaanse kaas

Galiemeloen met rauwe Friese hoeveham en kruidendressing 11,50

Zalmtartaar met venkel en limoenmayonaise 11,50

Gerookte zalm en paling met toast en roomboter 18,50

Warme voorgerechten

Gepelde Gamba's in knoflookolie met limoen en tijm 12,50

Champignons in een krokant jasje, geserveerd met warme knoflooksaus 11,50

Soepen

Sallandse uiensoep met toast en kaas 6,50

Zwolse Mosterdsoep 6,50
gemaakt met mosterd van De Wijn dragers met kip en room

Klassiek gemaakte tomatensoep met rundvlees 6,50



Glutenvrij



Lactosevrij



Vegetarisch

Wij houden graag rekening met eventuele (dieet)wensen en allergieën (mits vooraf kenbaar gemaakt).
Onze gerechten zijn niet standaard allergievrij, deze kunnen wel allergievrij gemaakt worden



Tussengerecht

Limoncello Spoom, sorbetijs met limoncello en prosecco 6,25

Hoofdgerechten Vis

*Zacht gebakken zalm,
gemarkereerd in gin-tonic met citroenkruim* 19,50

Gebakken zeebaars met citroen en risotto 19,50

Drie in roomboter gebakken sliptongen 23,50

Hoofdgerechten Vlees

Krokant gebakken varkenshaas met saus van Brie & bieslook 19,50

Kalfs- cordon bleu met rauwe hoeve ham & geitenkaas 24,50

Argentijns geroosterde ribeye met kruidenboter 24,50

Biefstuk van de haas met huisgemaakte stroganoffsaus 28,50

*Entrecote met knoflook, gebakken paprika, ui en
Spaanse peper* 21,75

Stukjes gebakken kipfilet in rode wijnsaus en groentes 18,00

Satéspies van kip, varkenshaas en biefstuk 19,50



Glutenvrij



Lactosevrij



Vegetarisch

Wij houden graag rekening met eventuele (dieet)wensen en allergieën (mits vooraf kenbaar gemaakt).
Onze gerechten zijn niet standaard allergievrij, deze kunnen wel allergievrij gemaakt worden



Desserts

<i>Coupe Urbana, vanille-ijs, gekarameliseerde noten, advocaat en slagroom</i>	<i>€ 7,75</i>
<i>Chocolademousse met frambozen sorbetijs en slagroom</i>	<i>€ 7,75</i>
<i>Trio van sorbetijs met aardbeien marmelade en slagroom</i>	<i>€ 7,75</i>
<i>Huisgemaakte Tiramisu</i>	<i>€ 9,95</i>
<i>Wafel met vanille-ijs, warme kersensaus en slagroom</i>	<i>€ 7,75</i>
<i>Koffie Mocca d'or met Kamper brok en Zwolse Jutterbitter</i>	<i>€ 7,75</i>

Kindergerechten

Voorgerechten

<i>Gerookte zalm op toast met limoenmayonaise</i>	<i>8,50</i>
<i>Huisgemaakte carpaccio</i>	<i>8,50</i>
<i>Klassiek gemaakte tomatensoep met rundvlees</i>	<i>5,50</i>

Hoofdgerechten

<i>Patat met naar keuze: kroket, frikandel of kipfilet</i>	<i>7,25</i>
<i>Gebakken zalmootje met appelmoes en patat</i>	<i>15,50</i>
<i>Hollandse Pannenkoek met poedersuiker en stroop</i>	<i>7,25</i>

Desserts

<i>Schatkistje</i>	<i>4,75</i>
<i>Vers fruit met vanille-ijs en slagroom</i>	<i>€ 6,50</i>



Vegetarisch gerechten

Voorgerechten

<i>Champignons in een krokant jasje, geserveerd met warme knoflooksaus</i>	<i>11,50</i>
<i>Ceasar Salade knapperige salade met olijven, zoetzure ui, en brood croutons</i>	<i>9,50</i>
<i>Sallandse uiensoep met toast en kaas</i>	<i>6,50</i>

Hoofdgerechten € 16,50

<i>Vegan burger Huisgemaakte vegan burger op basis van kikkererwten en couscous</i>	
<i>Pasta Orzo met kaas, groene groenten en rucola</i>	

Desserts € 6,50

<i>Sorbet met seizoenfruit</i>	
<i>Vegan appeltaart met een bolletje sorbetijs van peer</i>	