

Diner a La Carte

“Opstarter” 6,50
Gildebrood geroosterd met knoflookboter en zeezout

Koude voorgerechten

Huisgemaakte Carpaccio 11,50
Met pijnboompitten, truffelmayonaise, zongedroogde tomaten,
Rucola en geraspte Parmezaanse kaas

Galia meloen met heerlijke rauwe hoeve ham uit het 11,50
Friese Gaasterland met kruidendressing

Huisgerookte zalm met mierikswortel en komkommer 12,50

Tonijnsalade met groene asperges, kappertjes en lente-ui 11,75

Salade van geitenkaas met zongedroogde tomaten 11,75
Geroosterde walnoten en honing

Soepen (huisgemaakt)

Sallandse uiensoep 6.50
Met toast en gesmolten jonge kaas

Zwolse Mosterdsoep 6.50
Gemaakt met grove mosterd van De Wijndragers met kip en room
Ook vegetarisch mogelijk

Klassiek gemaakte tomatensoep met room en soepballetjes 6,50
Ook vegetarisch mogelijk



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

Hoofdgerechten Vis

Zacht gebakken zalmoot, gemarineerd in gin-tonic met citroenkruid 19,50

Drie in roomboter gebakken sliptongen met limoen en remouladesaus 23,50

Hoofdgerechten Vlees

Krokant gebakken Gaasterland varkensfilet 19,50
Met zachte saus van grove Zwolse mosterd en room

Hollandse biefstuk met fijne knoflookjus 24,50

Biefstuk van de haas met huisgemaakte stroganoff saus 28,50

Overheerlijke Oosterse kipsaté met gebakken uitjes, atjar en kroepoek 18,50

Vegetarisch curry met groente, kikkererwten, zoete aardappel en kokos 18,50
Vegetarisch

Vis specialiteit van de dag, vraag het bij u gastvrouw of gastheer dagprijs

Vlees specialiteit van de dag, vraag het uw gastvrouw of gastheer dagprijs

Voor meer vegetarisch gerechten, vraag het uw gastvrouw of gastheer



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</i> , met vanille-ijs, gekarameliseerde noten, Advocaat en slagroom	6,75
<i>Chocolademousse</i> met frambozen sorbetijs en slagroom	6,75
<i>Gemarineerd rood-fruit</i> met een sorbet van Belgisch witte Chocolade en slagroom	6,75
<i>Koffie Mocca d'or</i> met Kamper brok en Zwolse Jutterbitter	6,75

Kindergerechten

Voorgerechten

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

Hoofdgerechten

<i>Patat met naar keuze: kroket, frikandel of kipnuggets</i>	7,75
<i>Gebakken zalmootje</i> met appelmoes en patat	15,50
<i>Hollandse Pannenkoek</i> met poedersuiker en stroop	7,50
<i>Knakworstjes</i> met appelmoes en patat	7,50

Desserts

<i>Schatkistje</i>	4,75
<i>Vers fruit</i> met vanille-ijs en slagroom	6,50
<i>Verrassing ijsje</i> die je in de keuken zelf mag maken*	7,50

*als de drukte dit toelaat.



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