

Welkom

Leuk dat wij u mogen ontvangen in ons restaurant. Ook dit jaar hebben de koks weer een mooie menukaart samengesteld met nieuwe, verrassende gerechten!

TROTS OP DE REGIO

MET TROTS KUNNEN WIJ ZEGGEN DAT WIJ SAMENWERKEN MET:

Waterbuffelfarm, Oldemarkt

De Waterbuffelfarm is gelegen in Oldemarkt, een dorpje 5 km verderop. De farm wordt gerund door een echtpaar die iedere dag met liefde voor de ca. 120 buffels zorgen.

Deze buffels worden op een natuurlijke, duurzame wijze en vrij van antibiotica grootgebracht. Waterbuffelvlees heeft een opvallend laag cholesterol- en caloriegehalte en is bovenal gezond. Naast de farm is op hetzelfde terrein een mooie boerderijwinkel gelegen & wat helemaal leuk is, u kunt een kijkje nemen op de boerderij!



Verhage fruit, Luttelgeest

Opa en oma Verhage begonnen het bedrijf op de voormalige zeebodem. In de jaren zestig starten zij al de huisverkoop op de deel van de boerderij. Zoons Bert en Piet bouwden dit verder uit en hún zoons Peter en Bert geven er momenteel weer een moderne invulling aan. Zo hebben ze sinds 2011, als eerste Fruitteler van Nederland een eigen stokerij. Op ambachtelijke wijze destilleren zij hierin het eigen fruit tot een mooie Eau de Vie.



Zuivelboerin uut Blesdijke

De boerderij waar deze zuivel wordt gemaakt staat in het nabijgelegen dorpje Blesdijke, aan de Nijksweg. De boerderij wordt gerund door een jong stel.

Per seizoen worden er door de boerin verschillende producten gemaakt. Zo is er bijvoorbeeld perzik-sinaasappel yoghurt of karnemelk framboos.

Bent u op de fiets? Fiets dan eens langs Blesdijke (Nijksweg 24) of Steenwijkerwold (Gelderingen 36A), waar deze heerlijke producten verkrijgbaar zijn.

Echt een aanrader!

Allemaal bijzonder mooie bedrijven, waar met liefde en passie wordt gewerkt.

Bedrijven waar wij blij van worden en daardoor u hopelijk ook.

Dranken

FRISDRANKEN

Cola l Cola Zero	3.25
Fanta l Sprite l	3.25
Cassis	3.25
Tonic l Bitter lemon	3.25
Chaudfontaine still l sparkling	3.25
Rivella	3.50
Ice tea green l Ice tea sparkling	3.50
Ginger Ale l Ginger Beer	3.50
Fristi l Chocomel	3.50
Ranja	1.05

KOFFIE

Koffie	3.10
Cappuccino	3.40
Latte Machiato	4.15
Espresso	3.40
Espresso Machiato	3.40
Dubbele espresso	3.85
Thee	3.15
Verse muntthee	3.40
Verse gember-citroenthee	3.40
Verse gember-sinaasappelthee	3.40

Gin Tonic 8.50

Pink Gin Tonic 8.50

Gin Tonic 0,0 8.50

Een lekker apertief!

SAPJES VAN VERHAGE

Appelsap	3.60
Appel - aardbei	3.60
Appel - zwarte bes	3.60

WATER

Karaf ijswater	2.40
Chaudfontaine still 1l.	6.70
Chaudfontaine sparkling 1l.	6.70

Prosecco

Keuze uit: Piccolo prosecco (1 glas)	7.95
Fles prosecco (5 glazen)	36.25

Feestelijk!

Wilt u van de Prosecco een Kir Royal maken? Ook dat kan! Er komt dan een scheutje crème de cassis in.

Extra 1.25

Heeft u een allergie meld het ons

Dranken

BIEREN VAN HET FUST

Hertog Jan klein	3.90	Hertog Jan groot	5.80
Jupiler klein	3.80	Jupiler groot	5.75
Hertog Jan Weizener klein	4.50	Hertog Jan Weizener gr.	6.35

Vraag naar het bier aan de wisseltap!

ALCOHOLVRIJE WIJN

Lighthouse Cabernet Sauvignon 0,0	4.60
Lighthouse Sauvignon Blanc 0,0	4.60
Sparkling wine 0,0 geserveerd met ijs en munt	4.60

HUISWIJN WIT

Phebus, Argentinië, Chardonnay	4.60
Condesa de Leganza, Sauvignon Blanc	4.60

HUISWIJN ROOD

Phebus, Argentinië, Malbec	4.60
Condesa de Leganza, Tempranillo	4.60

HUISWIJN ROSE

Phebus, Argentinië, Malbec Rosé	4.60
--	------

PORT

Rode port	5.00
Witte port	5.00

Ook nog veel mooie wijnen per fles. Kijk op onze wijnkaart!

COCKTAILS?

Neem een kijkje op onze drankenkaart

Captain morgan	4.50	Advocaat met slagroom	4.45
Cognac	5.30	Jonge jenever I Berenburg	3.35
Couvoisier I Calvados	6.70	Oude jenever I Corenwijn I Vieux	3.90

Nieuwsgierig naar de bieren op fles? Neem een kijkje op de drankenkaart!

Voorgerecht

Broodplank

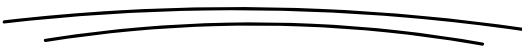
Diverse soorten brood met smeersels en olijven



Voor 4 personen 8.25

Voor 3 personen 7.25

Voor 2 personen 6.25



Caprese

***Vegetarisch**

11.50

mozzarella met tomatenschuim, basilicum pesto en crostini



Gebonden kerriesoep

7.50

***Vegetarisch**

met creme van zoete aardappel, baby mais en rode paprika



Steak tartaar

12.95

fijn gesneden tartaar met kappertjes, mosterd, sjalot en eigeel



Heldere runderbouillon

7.95

huisgemaakt met bosui en kruidenflensje



Kabeljauw

11.95

Tip van de kok!

zacht gegaarde kabeljauw met serranoham, komkommer en bieslookmayonaise



Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood en smeersel

Heeft u een allergie meld het ons, wij denken graag met u mee

Hoofdgerecht

VLEES

Oosters buikspek 25.95 ***Lekker!**
buikspek gemarineerd in knoflook, ketjap en komijn



Kogel biefstuk (180 gram) 27.95
Biefstuk geserveerd met bearnaise saus



Weerribbenburger (200 gram) 24.95 **Uit de streek**

Burger van de Waterbuffelfarm uit Oldemarkt geserveerd op een brioche broodje met little gem sla, cheddar, zoet zure ui, bacon en hamburgersaus



Ossobuco 27.95

Zacht gegaarde kalfsschenkel met jus van tomaat en witte wijn



Altijd goed: Varkensschnitzel (180 gram)

Keuze uit:

naturel óf stroganoffsaus

22.95 24.95



Saté de Kluft

Malse kipsaté met gemarineerde ui, satésaus, zoetzure komkommer en mango salsa

24.95



Bij al onze hoofdgerechten kunt u gebruik maken van het buffet in het midden van het restaurant. Met daarin diverse rauwkosten, warme groenten, gebakken aardappelen en aardappelgratin. 1 schaalte friet zit bij per 4 personen inbegrepen, wenst u extra? € 3,25 per schaalte

Heeft u een allergie meld het ons, wij denken graag met u mee

Hoofdgerecht

VIS

Pasta met gamba's en kabeljauw

Tagliatelle met gamba's en kabeljauwfilet in een romige tomatensaus

25.95



Zalmfilet

28.95

geserveerd met wakame en frisse citroenmayonaise



Quiche met diverse soorten vis

bladerdeeg gevuld met ei, room, kruiden, zalm, kabeljauw en gamba's

26.95



VEGETARISCH

Gebakken polenta met tomatenschuim

21.95

gevuld champignons en Parmezaanse kaas



Kruidenflensje

22.95

gevuld flensje met roomkaas, walnoten en dadels



Taartje van Blue de Wolvega

22.95

bladerdeeg met creme fraiche, peer en Blue de Wolvega

Aanrader!



Bij al onze hoofdgerechten kunt u gebruik maken van het buffet in het midden van het restaurant. Met daarin diverse rauwkosten, warme groenten, gebakken aardappelen en aardappelgratin. 1 schaalte friet zit bij per 4 personen inbegrepen, wenst u extra? € 3,25 per schaalte

Heeft u een allergie meld het ons, wij denken graag met u mee

Desserts

Crème brûlée 8.25

met slagroom en witte chocolade ijs



Oe, la, la...

Weckpot kersen 8.25

Warme kersen met softijs en slagroom, geserveerd in een weckpot

Tip van onze gasten!



Proeverij voor 2 17.50

Een verrassing van kleine dessertjes om te delen!



Tiramisu

7.95

NIEUW!

koffiekoekjes, mascarpone, koffie en cacao



Dame blanche 8.25

Softijs met chocoladesaus en slagroom



Sorbet

8.95

Altijd goed!

Vers seizoensfruit met softijs, aardbeiensaus en slagroom



Tip: neem een lekker glas dessertwijn bij uw dessert!

Chateau Belingard Monbazillac 4.60

Staat er tussen deze desserts niet hetgeen wat u het liefste ter afsluiting nuttigt? Vraag de bediening naar de mogelijkheden. Er kan veel!

Heeft u een allergie meld het ons, wij denken graag met u mee

Specials

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee 7.50
Irish whiskey, espresso, slagroom

Italian coffee 7.50
Amaretto, espresso, slagroom

French coffee 7.50
Grand Manier, espresso, slagroom

Spanish coffee 7.50
Tia Maria, espresso, slagroom

Koffie de Kluft

Een laagje Cafe Marakesh, koffie met daarbovenop slagroom. Deze moet u een keer geprobeerd hebben!!

Mmm...!

5.15

KOFFIE

Koffie 3.10
Cappuccino 3.40
Latte Machiato 4.15
Espresso 3.40
Espresso Machiato 3.40
Dubbele espresso 3.85
Thee 3.15
Verse muntthee 3.40
Verse gember-citroenthe 3.40

LIKEURTJE ERBIJ?

Tia Maria 5.30
Amaretto 5.30
Likeur 43 5.30
Cointreau 5.30
Drambui 5.30
Grand Manier 5.30
Sambuca 5.30

Whisky

Vraag naar onze whiskykaart! Mooie whisky's van Douglas Laing

Gek op whisky?

Uiteraard hebben wij nog meer lekkere dranken op de plank staan. Neem gerust een kijkje bij de bar!