



Welkom

En van harte! Wij hebben weer ons best gedaan. Onze menukaart biedt veel variatie, is van geselecteerde kwaliteit en 'last but not least' kunt u tegen een zeer aantrekkelijke prijs zelf een 3-gangen menu samenstellen. Met een fors voordeel.

Geen meerprijzen:

U hoeft zich ook geen zorgen te maken over de grootte van de porties. Geen meerprijzen voor bijvoorbeeld extra saus, extra garnituur en groente, dat past niet bij onze servicegedachte. En omdat we u als gast willen verwennen en u alle denkbare redenen willen geven om spoedig terug te komen.

Huiswijn?

Jazeker. Onze huiswijn heeft een geweldige prijs/kwaliteitsverhouding. Positieve reacties van onze gasten. We laten u graag proeven. Overigens: de prijs van een fles is zeer aantrekkelijk.

De bediening:

De bediening is zoals het hoort: adequaat, verzorgd en met alle respect voor u als gast.

Uw kinderen?

Onze Speelboerderij is een prachtig honk voor kinderen. DVD's kijken in ons bioscoopje vinden ze fijn.

Cadeautje:

En wat we al sinds jaar en dag doen: kinderen een cadeautje laten uitzoeken.

Speciale menu's:

Vanzelfsprekend is er een allergenen-, glutenvrije- en lactosevrije kaart aanwezig. Hebt u een speciaal dieet? Prima! Onze koks hebben een ruime ervaring.

Passie:

Kortom, ons team staat voor u klaar. Gepassioneerd, bevlogen en met een glimlach.

Belofte:

We beloven u: we doen ons uiterste best!

Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Stoetjes uut de klomp** 5,50
Vers gebakken stokbrood en boerenbrood met kruidenboter
- Rundercarpaccio** 7,75
Met grana padanokaas, pijnboompitten en pestodressing
- Coppa** 8,00
Italiaanse gedroogde ham, 3 maanden gerijpt, met boerenbrood en een chutney van gekarameliseerde rode ui.

Soepen

- Tomatensoep 'Land van Bartje'** 5,50
Geserveerd met balletjes en stukjes tomaat
- Groentesoep** 5,50
Zoals vroeger, met groenten, rundvlees en verse worst
- Mosterdsoep** 5,50
Een gebonden soep met pittige mosterd en gebakken spekjes

Warme voorgerechten

- Champignons gratin** 6,50
In knoflook-roomsaus, verse kruiden en gegratineerd met mozzarella
- Garnalen in 't groen** 7,50
Warm geserveerd in een romige saus met groene kruiden

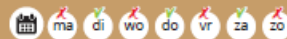


Dikkedakk'n



Kluiven

Onbeperkt kip en spareribs kluiven



Zwientje pikken

Onbeperkt varkenshaas met champignonroomsaus

€ 19,95 p.p.

i.c.m. een 3-gangenmenu € 30,-

Hoofdgerechten

Geserveerd met frites, gebakken aardappelen, groente en rauwkost

Vegetarisch

- Salade Bartje** 16,00
Gemengde salade met Drentse schapenkaas, pasta, pesto, komkommer, rode ui, zongedroogde tomaten
- Spaghetti** 16,00
Met gegrilde groente, tomatensaus, geraspte kaas en een schaalte tomaat- en komkommersalade
- Vegetarische Saté** 17,00
Saté op basis van soja met satésaus, atjar en cassave kroepoek
- Quiche Bartje** 17,50
Met geitenkaas, op een bedje van spinazie, zongedroogde tomaten en gebakken pijnboompitten

Vis

- Kibbeling** 16,50
Gefrituurde kibbeling met ravigotesaus
- Snoekbaars** 19,00
Met huid gefileerd en geserveerd met gegrilde asperges en een witte wijnsaus
- Zalmfilet** 19,00
Uit de oven, met pesto-pasta

Gevogelte

- Salade Ees** 16,00
Gemengde salade met pasta, pesto, komkommer, rode ui, zongedroogde tomaten, grana padano, gegrilde kipreepjes en gemengde noten
- Kip in 'n bakkie** 16,50
Kipdijblokjes met tomatensaus, ui, paprika en gegratineerd met mozzarella
- Parelhoen filet** 18,50
Uit de oven op een aardappelstampot met venkel en wortel

Varken

- Spaghetti Bolognese** 16,00
Met gehakt, tomatensaus, geraspte kaas en een schaalte tomaat- en komkommersalade
- Schnitzel naar keuze** 17,50
Óf Wiener schnitzel, óf met Drentse ham-kaas, óf met champignonroomsaus, óf met satésaus
- Saté van de Haas** 17,50
Varkenshaasmedaillons met satésaus, atjar tjampoer en kroepoek
- Boerenschnitzel** 18,50
Met gebakken spek, ui, champignons en verse kruiden

Rund

- Rundergehaktsteak** 16,50
Gehakt van Drents weiderund met gebakken uien en een lekkere vleesjus
- Lendebiefstuk** (ca. 200 gram) 21,50
Geserveerd met heerlijke klassieke stroganoffsaus (in combinatie met een 3-gangenmenu € 29,75)
- Biefstuk van de ossenhaas** (ca. 200 gram) 29,50
Van grazende Hollandse koeien, met kruidenboter of gebakken champignons (in combinatie met een 3-gangenmenu € 39,75)

Nagerechten

- Kinderijs met slagroom** 5,00
Vanille-ijs in een coole beker die je mag houden
- Kinderijs met mini-smarties** 6,00
Vanille-ijs met mini-smarties in een coole beker die je mag houden
- Doe maor normaol** 6,00
Vanille-ijs met slagroom
- Gien ies** 6,50
Dikke yoghurt met vers fruit en slagroom
- Goud in 'n bakkie** 6,75
Huisgemaakte crème brûlée
- Witte Wiev'n** 6,75
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom
- 't Beste van melk** 6,75
Panna Cotta, gekookte room met een 'rood' fruit-marmelade
- Kieken wat we naokriegen** 7,00
Vanille- en aardbeiroomsaus met vers fruit en slagroom
- Merakel Lekker** 7,00
Sinaasappel-kwarkijs met sinaas-appeldressing en slagroom



Pannenkoeken

- Naturel** 6,75
(met stroop en poedersuiker)
- Aardbeienjam** 7,25
- Appel** 7,50
- Appel & kaneel** 7,75
- Spek** 7,75
- Ham** 7,75
- Kaas** 7,75
- Pannenkoek 'Bartje'** 9,00
(paprika, spek, ui, champignons)
- Extra's op de pannenkoek?**
- Nutella 0,50
- Aarbeienjam 0,50
- Ham 1,00
- Kaas 1,00
- Spek 1,00
- Appel 1,00