

Grote gezelschappen

VOORAF

Mosterdsoep 🍷 🌱 7.00 <i>van de enige echte Zwolse mosterd met uitgebakken spekjes en prei</i>	Geitenkaas 🌱 🍷 11.50 <i>gepocheerde peer en gebakken geitenkaas op een salade met pecannoten, vijg, balsamico en een honing-notendressing</i>
Tomatensoep 🌱 7.00 <i>een klassieke romige soep met soepballetjes</i>	Carpaccio 13.50 <i>onze welbekende carpaccio van rund met pesto, Parmezaanse kaas, rode ui en pijnboompitten met balsamicodressing en truffelmayonaise</i>
Eendje dan 11.50 <i>mals gerookte boerderij-eend met mangochutney, een Vietnamees loempiaatje gevuld met eend en sojasesamsaus</i>	

Onze soepen en voorgerechten worden geserveerd met brood van De Echte Bakker Borger



HOOFDGERECHTEN

Dordogne 🍷 20.50 <i>varkenshaas gevuld met brie en peer, omwikkeld met gerookte ham en een honing-tijmsaus</i>	Schnitzel De Mol 19.50 <i>met gebakken ui, spek en champignons en champignonroomsaus</i>
Saté 17.50 <i>huisgemarineerde kippendijensaté met satésaus, crispy uitjes en kroepoek</i>	Zalm Teriyaki 21.50 <i>gemarineerde zalmfilet uit de oven met gewokte oosterse groenten, glasnoodles en teriyakisaus</i>
Biefstuk 🍷 22.50 <i>malse kogelbiefstuk met pepersaus</i>	Risotto 🌱 🍷 19.50 <i>romige risotto met champignons, courgette, Parmezaanse kaas en pulled jackfruit</i>

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met twee soorten aardappelgarnituur, warme groente, rauwkostsalade en fritessaus

DESSERT

Dame Blanche 8.00 <i>drie bollen ijs: chocolade, stracciatella en vanille met warme chocoladesaus en slagroom</i>
Geweldig genoten 8.50 <i>hazelnotenmousse, een bol pistache-ijs en een stukje chocoladebrownie met notencrunch en karamelsaus</i>
IJsje 5.50 <i>twee bolletjes vanille-ijs met slagroom en saus naar keuze: advocaat of aardbeiensiroop of chocoladesaus</i>
