

Soep

SOEPEN

Mosterdsoep 🌾 🌱

van de enige echte Zwolse mosterd met uitgebakken spekjes en prei

7.00

Tomatensoep 🌱

een klassieke romige soep met soepballetjes

7.00

Soep van de dag

onze medewerkers vertellen u graag welke soep wij vandaag serveren

7.00



Onze soepen worden geserveerd met brood van De Echte Bakker Borger

BROODPLANKJE

Voor 2 personen

brood van 'De Echte Bakker Borger' met kruidenboter en de enige echte eigen broodsaus van De Mol

7.00

VOOR THUIS



Broodsaus

Wist u dat u de broodsaus van De Mol ook kunt kopen voor thuis!

Onze broodsaus is verkrijgbaar in een potje van ca. 200 cc

4.50

VOORGERECHTEN

Carpaccio

onze welbekende carpaccio van rund met pesto, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes, rode ui en pijnboompitten met balsamico en truffelmayonaise

13.50

Bonbon 🍷

een bonbon van gerookte zalm, gevuld met forelmousse en daarbij een saffraanmayonaise

11.50

Nacho's 🍷 🌱

met Mexicaanse pulled chicken, een mix van geraspte kaas, crème fraîche en guacamole-dip

9.50



Gamba's 🍷

gebakken in citrus-knoflookolie met chorizo, ui, paprika en aioli-dip

11.50

Op de bok 🌱

frisse salade van veldsla en rucola met geitenkaas, zoetzuur, komkommer, appel en een rucoladressing

10.50

Kip kukeleku 🍷

salade van gerookte kipfilet met ananas, frisse veldsla, zoetzuur van rode ui en een kerrie-gembermayonaise

10.50

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood van De Echte Bakker Borger

Hoofdgerechten

VAN HET LAND



BBQ steak

varkensprocureur van 250 gram bereidt op de grill met Jack Daniels Tennessee Style smokey barbecuesaus

21.50

Mixed Grill

van biefstuk, varkenshaas en kipfilet met pepersaus

21.50

Varkenshaas 🍷

varkenshaas met champignonroomsaus

20.50

Kip Italia 🍷

kipfilet omwikkeld met Italiaanse ham, mozzarella en basilicum en een pestoroomsaus

18.50

Biefstuk 🍷

malse kogelbiefstuk met groene asperges en bearnaisesaus

24.00

UIT DE ZEE

Zeebaars 🍷

met zwarte lintpasta en saus van witte wijn, citroen, mosterd en venkel

22.50

Zalm

zalmfilet gemarineerd in huisgemaakte teriyaki marinade met een spiesje van knoflookgarnalen

23.50

VEGETARISCH

Quiche 🌱

met groene asperges, venkel, komijn- fenegriekkaas en bearnaisesaus

19.50

Kapsalon 🌱

zoete aardappelfrites, kerrie-gembermayonaise, mix van geraspte kaassoorten, bosui, zoetzuur van rode ui en vegetarisch gehakt

19.50

KLASSIEKERS

Schnitzel De Mol

met gebakken ui, spek en champignons en champignonroomsaus

20.50

Saté

huis gemarineerde kippendijnsaté met satésaus, crispy uitjes en kroepoek

17.50

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



Nagerechten

DESSERTS

Zomerkoninkje 🍌

verse aardbeien met vanilleroomijs en slagroom

9.50

New York 🍌

cheesecake New York Style met lemoncurd en duindoornijs

8.50

Dame Blanche 🍌

drie bollen ijs: chocolade, stracciatella en vanille met chocoladesaus en slagroom

8.00

Toffe Peer

perensorbetijs met witte chocolademousse en chocolade brownie

8.00

Het Boertje 🍌

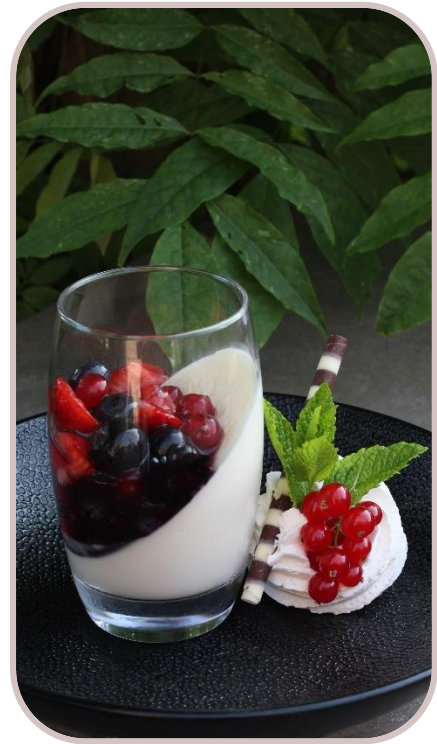
twee bollen rum-rozijnenijs met boerenjongens, advocaat, chocoladesaus en slagroom

7.50

Panna cotta 🍌

vanille panna cotta met een compote van rood zomer fruit en slagroom

8.00



TOETJES ...

Vla 🍌

de naam zegt het al, een schaalkje vanillevla

3.00

Vla met slagroom 🍌

schaalkje vanillevla met slagroom

3.50

Vla flip 🍌

schaalkje vanillevla en yoghurt met aardbeiensiroop en slagroom

3.50

Yoghurt 🍌

schaalkje yoghurt met aardbeiensiroop

3.00

Ijsje 🍌

twee bolletjes vanille-ijs met slagroom en saus naar keuze: advocaat of aardbeiensiroop of chocoladesaus

5.50

OOK ERG LEKKER!

Koffie Verwenerij

koffie of thee naar keuze, geserveerd met heerlijke chocolade lekkernijen en een klein glaasje slagroom met Licor 43

5.50

Kôle Koffie

ijskoffie van dubbele espresso met amarettosiroop, een bol vanille-ijs en slagroom

6.25

Latte Macchiato De Mol

met hazelnootsiroop, slagroom en een lekker stukje nougat

4.00

Koffiekaart



KOFFIE EN ZO

Koffie	2.75
Espresso	2.75
Dubbele Espresso	5.00
Cappuccino	3.00
Koffie Verkeerd	3.00
Latte Macchiato	3.25



Thee	2.75
<i>Lipton thee in diverse smaken</i>	
Verse munt thee	3.75
<i>met honing</i>	
Verse gember thee	3.75
<i>met citroen of sinaasappel</i>	
Warme chocolademelk	3.25
<i>zonder slagroom</i>	
Warme chocolademelk	3.75
<i>met slagroom</i>	
Slagroom	0.50
<i>portie slagroom</i>	

MET EEN SCHEUTJE ALCOHOL ER IN

Caribbean chocolate	7.00
<i>warme chocolademelk met slagroom en Malibu Coconut Rum</i>	
Koffie de mol	7.00
<i>koffie met slagroom en de enige echte Zwolse Hanzebitter</i>	
Irish coffee	7.00
<i>koffie met slagroom en Tullamore Dew Irish Whiskey</i>	
Spanish coffee	7.00
<i>koffie met slagroom en Licor 43</i>	
French coffee	7.00
<i>koffie met slagroom en Grand Marnier</i>	
Italian coffee	7.00
<i>koffie met slagroom en Amaretto DiSaronno</i>	
Baileys coffee	7.00
<i>koffie met slagroom en Baileys</i>	
Caribbean coffee	7.00
<i>koffie met slagroom en Captain Morgan Spiced Gold Rum</i>	



De Mol

HISTORIE

Het was Herm Mol die in 1732 de boerderij “Caterstede den Witten Belt” op een veiling in handen kreeg. Hij maakte er een herberg van en noemde het “de Mol”. Hij wist hier zelfs een aanlegplaats voor postkoetsen te bewerkstelligen. De grote deuren aan weerszijden van de inrijshuur maakten dat de reizigers destijds, na hun bezoek aan De Mol, gelijk op doorreis konden.



Gelegen aan een zandweg moest er redelijk gezwoegd en gewroet worden om het reisdoel te bereiken. Boven de hoofdingang werd destijds het toegangsbord gehangen waarop een mol op een molshoop met de tekst “al wroetende komt men er door” prijkt.

Dit bord hangt nog steeds boven onze deur.

FAMILIEBEDRIJF

In 1905 pachtten Dieks en Anne Smeenk, de eerste generatie Smeenk, het pand en de grond. Zij verdienden hun brood als boer en caféhoudster. Wij zijn nu de vierde generatie die dit familiebedrijf voortzet. Ondertussen is De Mol niet meer alleen een café. In ons restaurant en onze zalen mogen wij dagelijks gasten verwelkomen voor een kopje koffie, lunch, diner, zakelijke bijeenkomst of familiefeest.

Daarnaast verzorgen wij het genoemde ook op locatie bij bedrijven en particulieren.

Wij hopen dat wij samen met onze medewerkers u mogen laten proeven van onze gastvrijheid én huiselijke gezelligheid tijdens uw bezoek aan de Mol.

Henry en Marietta Teusink



OPENINGSTIJDEN



Maandag	8.00 - 23.00
Dinsdag	6.00 - 23.00
Woensdag	6.00 - 23.00
Donderdag	6.00 - 23.00
Vrijdag	6.00 - 23.00
Zaterdag	gesloten
Zondag	gesloten
Feestdagen	gesloten

Onze keuken is geopend tot 21.00 uur