

# Vooraf

## 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

## VOOR TWEE PERSONEN

### Broodplankje 🌱

*Brood van 'De Echte Bakker Borger' met kruidenboter en onze eigen broodsaus*  
7.00

### Samen delen 🌱

*Een plankje voor twee personen met  
gemarineerde olijffjes, gegratineerde nacho's met guacamole-dip en crème fraîche  
en stokbrood met kruidenboter en huisgemaakte broodsaus*  
9.50



## VOOR THUIS

### Broodsaus

*Onze heerlijke huisgemaakte broodsaus naar geheim recept, is ook verkrijgbaar voor thuis!*

*De potjes met broodsaus hebben een inhoud van 200 cc en zijn te verkrijgen bij de kassa in ons restaurant.*

4.50

# Vooraf

## VOORGERECHTEN

### Gamba's 🍷

*Gebakken in knoflookroomsaus met een kleine bruchetta*

13.00

### De ôhle bierwagen 🌱

*Champignons gefrituurd in bierbeslag met knoflooksaus*

10.00

### Diep uit de zee 🍷

*Frisse viscocktail van gerookte zalm, gerookte forel, garnalen en rivierkreeft met cocktailsaus*

12.00



### Carpaccio

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

13.50

### Herfstsalade 🌱 🍷

*Proef de herfst, gedroogde wildzwijnham met appel, walnoot, pompoenpitten, druiven, manchego en een dressing van cranberry*

10.50

### Het eindje

*Op beukenhout gerookte eendenborstfilet met een loempia van pulled duck en een vijgenkonfijt*

12.00

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood van De Echte Bakker Borger

# Hoofdgerechten

## VAN HET LAND

### Black Angus Burger

Runderburger van 200 gram op een sesambun met sla, tomaat, kaas, augurk, rode ui en barbecuesaus met een mandje steakhousefriet

19.50

### Duivelse kip 🌶️🌶️🌶️🌶️

Roergebakken pittige kip met herfstgroenten

19.50

### Varkenshaas 🍷

Varkenshaas gevuld met brie en peer omwikkeld met spek en bockbiersaus

21.50

### Ribeye 🍷

Runder-ribeye van 200 gram gebraden op de grill met chimichurri

27.00

### Stoofpotje

Heerlijke klassieke stoofpot van rund met abrikoos, pruim en bockbier

21.50

### Biefstuk 🍷

Malse kogelbiefstuk met gebakken paddenstoelen en kruidenboter

24.50

## ONZE KLASSIEKERS

### Schnitzel De Mol

Varkensschnitzel met gebakken ui, spek en champignons en een champignonroomsaus

21.50

### Saté

Huisgemarineerde kippendijensaté met satésaus, crispy uitjes en kroepoek

19.00



## UIT DE ZEE

### Dorade 🍷

Op de huid gebakken filet van dorade met gekarameliseerde appel en stroop

23.50

### Zalm

Zalmfilet met kruidenkorst en Hollandaisesaus

23.50

## VEGETARISCH

### Paddenstoelenburger 🌱

Op een sesambun met sla, tomaat, kaas, augurk, rode ui en barbecuesaus met een mandje steakhousefriet

19.50

### Herfstcurry 🌱🍷

Curry van pompoen, knolselderij, wortel, zoete aardappel, rode ui, kokosmelk en rode curry met rijst

20.50

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

# Nagerechten

## DESSERTS

### Madam Suzette

*Warm flensje besprenkeld met Grand Marnier geserveerd met vanille-ijs en slagroom*

9.50

### Herfst appeltje

*Appelkruimel plaattaartje met huisgemaakte appelcompote, kaneelijs, karamelsaus en slagroom*

9.00

### Dame Blanche 🍌

*Chocolade-, stracciatella- en vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom*

8.00

### Luikse wafel

*Warme Luikse wafel met warme kersen, Monchou-kersenijs en slagroom*

9.50

### Noten op de zang

*Pistachebrownie met notenmousse, een bol Oreo dark cookie-ijs, karamelsaus en slagroom*

9.50

### Back to the summer 🍌

*Passievruchtenbavarois, limoenmousse, merengue  
en een kleine spoom van Passoa likeur en mango-ijs met frambozenkletskep crumble*

8.50



## TOETJES

### Vla met slagroom 🍌

*Schaaltje vanillevla met slagroom*

3.50

### Vla flip 🍌

*Schaaltje vanillevla en yoghurt met aardbeiensaus en slagroom*

3.50

### Yoghurt 🍌

*Schaaltje yoghurt met aardbeiensaus*

3.00

### Ijsje 🍌

*Twee bolletjes vanille-ijs met slagroom en saus naar keuze:  
advocaat, aardbeiensaus of chocoladesaus*

5.50

# Speciale koffies

## MET EEN SCHEUTJE ALCOHOL ER IN

### Caribbean chocolate

*Warme chocolademelk met slagroom en Malibu Coconut Rum*

7.00

### Koffie de mol

*Koffie met slagroom en de enige echte Zwolse Hanzebitter*

7.00

### Irish coffee

*Koffie met slagroom en Tullamore Dew Irish Whiskey*

7.00

### Spanish coffee

*Koffie met slagroom en Licor 43*

7.00

### French coffee

*Koffie met slagroom en Grand Marnier*

7.00

### Italian coffee

*Koffie met slagroom en Amaretto DiSaronno*

7.00

### Baileys coffee

*Koffie met slagroom en Baileys*

7.00

### Caribbean coffee

*Koffie met slagroom en Captain Morgan Spiced Gold Rum*

7.00



## OOK ERG LEKKER!

### Koffie Verwennerij

*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
Warme chocolademelk <i>Zonder slagroom</i>	3.25
Warme chocolademelk <i>Met slagroom</i>	3.75
Slagroom <i>Portie slagroom</i>	0.50



## THEE

Thee <i>Lipton thee in diverse smaken</i>	2.75
Verse munt thee <i>Met honing</i>	3.75
Verse gember thee <i>Met citroen</i>	3.75
Verse gember thee <i>Met sinaasappel</i>	3.75

---