



Al 120 jaar
gastvrij genieten!

Hartelijk welkom bij Restaurant Zalen De Mol

Een familiebedrijf met een rijke geschiedenis!

De Mol bestaat al eeuwen! In 1779 kocht Herm Mol de boerderij *Caterstede den Witten Belt* en maakte er een herberg van, met een aanlegplaats voor postkoetsen. Het originele bord met de tekst "al wroetende komt men er door" hangt er nog steeds.

In 1905 namen Dieks en Anne Smeenk het over, de eerste generatie van onze familie. Inmiddels zijn wij de vierde generatie die De Mol runt, en de vijfde helpt al gezellig mee.

Ons restaurant en onze zalen, in een prachtig rijksmonument, zijn elke dag open voor koffie, lunch, diner, zakelijke meetings of familiefeesten. Ook catering op locatie doen we graag.

Dit jaar vieren we trots ons 120-jarig bestaan als familiebedrijf. En na al die jaren blijft ons doel hetzelfde: jullie laten genieten van gastvrijheid en huiselijke gezelligheid.

Gastvrije groet,
Henry & Marietta Teusink
Team De Mol



For English, French and German menu

Soepen

ZWOLSE MOSTERDSOEP 8.5

huismemaakt | Wijndragers Zwolse mosterd | uitgebakken spekjes | prei



ITALIAANSE TOMATENSOEP 7

soepballetjes | room



SOEP VAN DE DAG 8

onze medewerkers vertellen u graag welke soep wij serveren

*Geserveerd
met brood en
kruidenboter*

Voor twee personen

BROODPLANKJE 7

huismgemaakte kruidenboter | broodsaus naar eigen geheim recept



Tip: koop een potje heerlijke broodsaus voor thuis 4.5

12-uurtje

VAN HET LAND 15.75

kleine soep naar keuze | broodje kroket | broodje carpaccio | bruin landbrood

VEGETARISCH 15.75

kleine soep naar keuze | broodje groentekroket | broodje brie | bruin landbrood



Broodjes

BRIE 13.5

walnoten | rucola | honing | bruin of wit landbrood



TONIJN 13.5

tonijnsalade | komkommer | augurk | rode ui | appel | bruin of wit landbrood

PULLED CHICKEN 14.5

gesmolten kaas | ketjap | bosui | paprika | mais | coleslaw | tomaat | sla | bruin of wit landbrood

CARPACCIO 15.5

huisgemaakt met pesto | rund | Parmezaanse kaas | rode ui | zongedroogde tomaatjes
pijnboompitten | balsamico | truffelmayonaise | bruin of wit landbrood



Tosti's

KLASSIEKE TOSTI 7.25

ham | kaas | ketchup | bruin of wit landbrood



KAAS TOSTI 7.25

kaas | ketchup | bruin of wit landbrood



HAM TOSTI 7.25

ham | ketchup | bruin of wit landbrood



Uitsmijters

UITSMIJTER HENK 15.5

drie gebakken eieren | spek | ui | kaas meegebakken
drie plakken brood | bruin of wit brood



UITSMIJTER HAM en/of KAAS 11.5

drie gebakken eieren | twee plakken brood | bruin of wit brood



UITSMIJTER SPEK 12.5

drie gebakken eieren | twee plakken brood | bruin of wit brood



Maaltijdsalades

CARPACCIO 20.5

huiskemaakt met pesto | rund | Parmezaanse kaas | rode ui | zongedroogde tomaatjes
pijnboompitten | balsamico | truffelmayonaise



GEITENKAAS 20.5

gefrituurde geitenkaas | walnoten | rucoladressing | honing



WARME KIP 20.5

uit eigen marinade | kippendijen | champignons | ui | paprika | ketjap-sesamsaus

*Geserveerd
met brood en
kruidenboter of
patat en
mayonaise*

Ouderwets lekker

KROKETTEN MET BROOD 12.5

twee rundvleeskroketten | mosterd | bruin of wit landbrood

✓ ook vegetarisch mogelijk met groentekroketten

GEHAKTBAL 12.5

de enige echte | eigen gedraaide gehaktbal | mosterd bruin of wit landbrood

GEHAKTBAL DE MOL 14.5

de enige echte | eigen gedraaide gehaktbal | satésaus | gebakken uien | bruin of wit landbrood

Plategerechten

SCHNITZEL DE MOL 23

licht gepaneerd door onze keukenbrigade | ui | spek | champignons | champignonroomsaus

KIPSATÉ 19.5

huisgemaakte spies | kippendijensaté | kroepoek | satésaus ✕

GEHAKTBAL DE MOL 14.5

de enige echte | eigen gedraaide gehaktbal | gebakken uien | satésaus

GEHAKTBAL 12.5

de enige echte | eigen gedraaide gehaktbal | mosterd

OMA's STOOFF 23.5

klassieker | runderstoof | herfstbockbier | kruidkoek | zoals oma hem vroeger maakte

VISROLLETJE 24.5

zalmfilet | tongfilet | opgerold | citroenbotersaus ✕ mogelijk

QUICHE 18.5

✓ vegetarisch | ricotta | pompoen | bospaddenstoelen | gegrilde herfstgroenten | pestoroomsaus

*Geserveerd
met patat,
rauwkost en
mayonaise*

Desserts

APPEL BOMMETJE 8.5

drie laagjes in een glas | zoete appeltjes | MonChou-kaneelcrème | speculoos | karamelsaus

 mogelijk

't BOERTIE 9.5

boerenjongens-ijs | rum-rozijnen | chocoladesaus | advocaat | slagroom



DE ZUIDERBUUR 10.5

Luikse warme wafel | warme kersen | vanille-ijs | slagroom

KÔLE KOFFIE 7

ijskoffie | dubbele espresso | amarettosiroop | vanille-ijs | slagroom

IJSJE 6

vanille-ijs | twee bolletjes | slagroom | saus naar keuze: chocolade, aardbei of advocaat



Toetjes

VLA 3.5

vanillevla | slagroom

VLAFLIP 3.5

vanillevla | yoghurt | aardbeiensaus | slagroom

YOGHURT 3

volle yoghurt | aardbeiensaus

Ook erg lekker

KOFFIE VERWENNERIJ 7

koffie naar keuze | chocolade lekkernijen | slagroom | Licor 43

LATTE DE MOL 5.25

latte macchiato | hazelnootsiroop | slagroom | nougat

KOFFIE VAN HET MOMENT 5.25

laat u verrassen!

Met een scheutje alcohol er in

KOFFIE DE MOL 7.9

koffie | Zwolse Hanzebitter | slagroom

IRISH COFFEE 8.75

koffie | Tullamore Dew Irish Whiskey | slagroom

SPANISH COFFEE 7.9

koffie | Licor 43 | slagroom

ITALIAN COFFEE 8.25

koffie | Amaretto Disaronno | slagroom

BAILEYS COFFEE 7.9

koffie | Baileys | slagroom

CARIBBEAN COFFEE 7.9

koffie | Captain Morgan Spiced Gold Rum | slagroom

FRENCH COFFEE 9

koffie | Grand Marnier | slagroom