

STARTER

Broodplank 9

Veluws brood met diverse dips

VOORGERECHTEN

Licht gebonden bloemkoolsoep (vegan) 12.5

met krokante bloemkool, dukkah en waterkers

Wijntip: Le Versant – Grenache Rose

Groentenbeignets (vegan) 12.5

van kikkererwt, massala kruiden, pastinaak en mais met hangop van soyayoghurt, koriander en limoen

Wijntip: Biotiful – Verdejo

Schelvis 13.5

in zeekraal gepekeld, zeewiermayonaise, zoetzure komkommer en peen

Wijntip: Pictor – Chardonnay

Pokebowl 13.5

met gemarineerde zalm, radijs, zoetzure rode kool, komkommer, furikake, sesam en miso

Wijntip: Biotiful – Verdejo

Terrine van Black Angus rund 13.5 met

zuur, mayonaise van gefermenteerde kool, groene asperge en gepofte aardappel

Wijntip: Salentein – BS Malbec

Pulled chicken 12.5

van Oranjehoen met salade van linzen, chermoula en dadel

Wijntip: Domus Vini – Lambrusco

3-GANGENMENU

3-gangen 46.5 p.p. Maak uw

keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

HOOFDGERECHTEN

Pulled mushroom (vegan) 23.5 met bonne

femme van witte bonen, uitjes en carré van aardappel met een jus van knolselderij

Wijntip: Salentein – BS Chardonnay

Udon noodle (veg) 23.5

met saus van mirin, shiitake, gepocheerd ei, spinazie, bokchoy en pittige tofu

Wijntip: Conviviale – Pinot Grigio

Gebakken doradefilet 25

met smashed potato, asperge, remoulade en zeewier

Wijntip: Biotiful – Verdejo

Gebakken Corvinafilet 26

met saffraanrisotto, raapstelen, artisjok, gekonfijte tomaat en luchtige beurre-blanc

Wijntip: Le Versant – Grenache Rose

Lamsstoof 26

van biologisch lam met vadouvan, aardappelmosterdcrème, daslook, geroosterde bospeen en radijs

Wijntip: Conviviale – Primitivo

Dag aanbod van Farmfields

Angus rund 25.5

met bijpassend seizoensgarnituur

Wijntip: Salentein – BS Malbec

Bijgerechten friet of salade 4

Eventuele allergieën of dieetwensen vernemen wij graag, zodat onze chefs hier rekening mee kunnen houden.

WELKOM OP LANDGOED MENNORODE

Stap binnen in de serene sfeer van Landgoed Mennorode, waar de natuur u al bij de entree omarmt. Chef-kok Mark Palsgraaf en zijn team koken met aandacht, plezier en vakmanschap. Met pure producten van lokale leveranciers creëren zij gerechten die met de seizoenen meebewegen. Laat u verrassen door smaken uit de regio, met een passende wijnsuggestie.

Neem plaats, adem de rust in en geniet:
Puur, gastvrij en persoonlijk

LOKALE SUGGESTIE VAN DE CHEF

Hollands kaasplankje

Een Hollandse klassieker van Oudwijker Kaas met een subtiele Italiaanse knipoog. Ambachtelijk gerijpt, vol van smaak en puur. Een eerbetoon aan vakmanschap met mediterrane finesse.

Pulled chicken

Misschien wel de meest biologische een Hoer van Nederlandse bodem: langzaam groeiend, met respect voor dier en natuur, afkomstig van duurzame boer uit Swifterbant. Eerlijk van herkomst, puur van smaak.

DESSERTS

Coupe Espeleta 11

Ter ere van ons 100 jarig jubileum, signature dish die nostalgie van weleer oproept. Luchtig vanille-ijs met pure chocolade, advocaat en slagroom

Hangop 11

van sojayoghurt met rabarbercompôte, venkelzaad en witte chocolade

Tartelette 11

van pure chocolade met gekarameliseerde pecannoten en yoghurtijs

Hollandse kaasplank 14.5

Met Hollandse kazen uit: Montfoort, Benschop en Zevenaar

Koffie Compleet 12.5

koffie met vier zoetigheden naar keuze

DESSERTWIJN

Piedra Luenga – Pedro Ximenez 6.9

Spanje | witte sherry | romig | elegant | rijk

Castel Firmian – Moscato Giallo 5.6

Italië | witte muscatel | tropisch fruit | perzik | honingmeloen | licht zoet

Quady – Electra Black Muscat 5.9

Verenigde Staten | rode muscatel | koud geserveerd | rood fruit | prikkelende zoetheid

WARME DRANKEN

Koffie, Thee, Espresso 3.7

Verse Thee 4.5

Keuze uit: munt, gember, citroen & sinaasappel

Cappuccino, Koffie verkeerd, Flat White 4.2

Warme Chocolademelk 4.2

Latte Macchiato, Dubbele Espresso 4.7

koffiesiroop: diverse smaken +0.5

Slagroom +0.5

Irish Coffee Jameson 9

Spanish Coffee Tia Maria 9

Italian Coffee Amaretto 9

French Coffee Grand Marnier 9

43 Coffee Licor 43 9