

STARTER

Broodplank 9

Veluws brood
met diverse dips

VOORGERECHTEN

Soep van geroosterde knolselderij (vegan) 12.5

met gepofte kastanje en salie
Wijntip: Le Versant – Viognier

Salade van boerenkool (vega) 12.5

met gegrilde halloumi, stoofpeer, granaatappelpitjes,
balsamico uitjes en dressing van za'atar
Wijntip: Casa Cardena – Cinsault Rosé

Mozaiek van huisgerookte zalm 14.5

met mierikswortelcrème, Granny-Smith en
krokant van roggebrood
Wijntip: Allram – Grüner Veltliner

Tartaar van Veluwse forel 14.5

met crème fraîche, dille, gerookte zalmkuit,
hazelnoot en olie van prei
Wijntip: Salentein – BS Chardonnay

Pâté en croûte van ree 13.5

met cranberries, zoetzure ui, cornichon en
Zwolse mosterd
Verrassende wijntip: Conviviale – Pinot Grigio

Rilette van eendenbout 15

met kweepeercompote, gefermenteerde
mosterdzaad, roodlof en brioche
Wijntip: Le Versant – Pinot Noir

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



3-GANGENMENU



3-gangen 46.5 p.p.

Maak uw keuze uit een voorgerecht,
hoofdgerecht & dessert



HOOFDGERECHTEN



Ravioli van eekhoortjesbrood (vega) 24.5

met saus van boerenkool, crème van spruiten,
geroosterde winterpeen, walnoot, Remeker kaas
Wijntip: Salentein – BS Chardonnay

Gegrilde pompoen (vegan) 23.5

met miso, gestoofde linzen, prei, vadouvan jus,
pecannoten en krokante pastinaak
Wijntip: Le Versant – Viognier

Gebakken snoekbaarsfilet 25

met fregola in pompoensaus, gefrituurde
aubergine, basilicum en olie van zwarte knoflook
Wijntip: Le Versant – Pinot Noir (gekoeld)

Gekonfijte poonfilet 25.5

met gebakken witlof, gestoofde radijs, crème van
pastinaak en beurre blanc van dashi
Wijntip: Conviviale – Pinot Grigio

Procureur van Veluws hert 26.5

met crème van koolraap, geroosterde
knolselderij, spruiten en saus van paddestoelen
Wijntip: Ortiga – Tempranillo

Dagaanbod van Farmfields

Angus rund 26

met gratin van truffel en paddestoelen, kastanje
champignon en wintergroenten
Wijntip: Salentein – BS Malbec

BIJGERECHTEN

Friet 4

Warme groenten 4

Salade 4

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.

Puur, gastvrij en persoonlijk

WILD SUGGESTIE VAN DE CHEF

Laat u verrassen door de smaken van het seizoen!

Met passie, vakmanschap en creativiteit stellen Mark en zijn team een verrassend wisselend wildmenu samen. Hierbij staan lokale seizoensproducten, pure smaken en culinaire verfijning centraal.

Geen vast menu, maar wel een culinaire beleving.

De wildsuggesties zijn ook in combinatie met het driegangen menu te bestellen.

DESSERTS

Coupe Espeleta 11

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

Gepocheerde peer (vegan) 11

met gyoza van appel, zeezout karamel, pistache crème en crumble van pistache

Semifreddo 11

Van gekarameliseerde hazelnoot en amaretto, met een saus van sinaasappel

Hollandse kaasplank 14.5

Met Hollandse kazen

Koffie Compleet 11

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 | honing | meloen | 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