

STARTER

Broodplank 9

Veluws brood
met diverse dips

VOORGERECHTEN

Ajo Blanco (vegan) 12.5

koude soep van amandel, met antiboise
op een crostini van ciabatta,
blauwe druif en gerookte amandel
Wijntip: Biotiful – Verdejo

Burrata (vega) 12.5

met baba ganoush, groene tomaat, aardbeien,
gerookte macadamia en basilicumolie
Wijntip: Domus Vini – Lambrusco Rosso

Zalm 13.5

in rode biet en mosterd gemarineerd,
met koolrabi, dille, kefir en krokante kappertjes
Wijntip: Le Versant – Pinot Noir

Tartaar van Hamachi makreel 13.5

met mayonaise van roze peper, zoetzure
komkommer, krokante rijst en karnemelk
Wijntip: Pictor – Chardonnay

Dungesneden kalfsmuis van Farmfields 13.5

met crème van makreel, gekonfijte citroen,
ingelegde sjalot, venkel en crostini
Wijntip: Le Versant – Pinot Noir

Gedroogde Limburgse Livar ham 14.5

met tartaar van meloen, basilicummayonaise
en crumble van balsamico en truffel
Wijntip: Ca'neri – Millesemato



3-GANGENMENU



3-gangen 46.5 p.p.

Maak uw keuze uit een voorgerecht,
hoofdgerecht & dessert



HOOFDGERECHTEN

Geroosterde spitskool (vegan) 23.5

met sesamboter, glasnoedels,
puntpaprika en gepofte rijst

Wijntip: Salentein – BS Chardonnay

Gnocchi (vega) 23.5

met citroenboter saus, doperwtten,
groene asperge, Parmezaanse kaas,
bieslook en macadamia

Wijntip: Salentein – BS Chardonnay

Gebakken zalmfilet 25

gelakt met miso, kruidige parelgort, paksoi,
zeekraal, cashew en limoen beurre blanc

Wijntip: Le Versant – Viognier

Zeepaling in 't groen 25.5

met aardappelmousseline,
bospeen en kruidensla

Wijntip: Le Versant – Pinot Noir

Gebakken scharrelhoen 25.5

met peulvruchten, La Ratte aardappel
en saus van cantharel

Wijntip: Le Versant – Grenache Rose

Dagaanbod van Farmfields

Angus rund 26

met bijpassend seizoensgarnituur

Wijntip: Salentein – BS Malbec

BIJGERECHTEN

Friet 4

Warme groenten 4

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

Limburgse Livar ham

Afkomstig uit het Limburgse heuvelland, waar vakmanschap en dierenwelzijn samenkomen. Livar-varkens krijgen alle tijd en ruimte om op te groeien, wat resulteert in uitzonderlijk mals vlees met een verfijnde marmering, een volle smaak en karakter dat in iedere bereiding tot zijn recht komt.

ZOMERSE SUGGESTIE VAN DE SOUSCHEF

Spareribs 27.5

Heerlijk mals en langzaam gegaarde spareribs. Geserveerd met romige knoflooksaus, BBQ-saus, friet, coleslaw en een sappige maïskolf.



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

Eton mess 11

met witte chocolade, in rum gemarineerde aardbeien, pistache crumble, merengue en basilicum

Cheesecake (vegan) 12.5

met speculoos, vanille, granaatappel en vegan vanille ijs

Hollandse kaasplank 14.5

Met Hollandse kazen uit: Montfoort, Benschop en Zevenaar

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 | wittemuscatel | tropisch fruit | perzik | honingmeloen | licht zoet

Quady – Electra Black Muscat 5.9

Verenigde Staten | rodemuscatel | koudgeserveerd | 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