

## Dinerkaart

(Van 17.00 uur tot 20.00 uur)

Geachte gast,

Eten en drinken is meer dan “voeden” als eerste levensbehoefte. Het is **beleving, samen genieten** met en van elkaar. Genieten van **eerlijke** en verse **seizoensproducten**, bij voorkeur uit onze mooie **streek**. Deze producten worden door onze koks met **kennis** en **respect** voor u bereid.

Herberg de Klomp is gelegen op Landgoed Vilsteren. Dit familielandgoed wordt zo duurzaam mogelijk beheerd met aandacht voor bodemvruchtbaarheid en biodiversiteit. Op basis van dit uitgangspunt worden op het landgoed streekproducten gemaakt onder het merk Landgoed Vilsteren. Een deel van onze producten komt direct van het landgoed. Gerechten waarin producten afkomstig van Landgoed Vilsteren zijn verwerkt worden aangeduid met het wapen van Landgoed Vilsteren. 🏰

### WIJNARRANGEMENT

*Een bijpassend glas wijn bij elk gerecht  
Per glas € 5,75*

### BIERARRANGEMENT

*Een bijpassend glas bier bij elk gerecht  
Per glas € 3,50*

### Menu van de chef 🏰 🌱

Een wisselend menu samengesteld door onze chef-kok, geïnspireerd op het seizoen met de voorkeur voor streekgebonden, biologische en boerenproducten.

**3 gangen € 36,50** | **4 gangen € 43,50** | **5 gangen € 49,50** | **6 gangen € 59,50**

### Onze all-in arrangementen (alleen per tafel te bestellen) 🏰 🌱

	<u>zo t/m do</u>	<u>vr &amp; za</u>
<b>3 gangen all-in:</b> <i>Aperitief, 3 gangen chefs menu, huiswijnen, pilsener, fris, ijswater, aangeklede koffie</i>	€ 47,95	€ 52,50
<b>4 gangen all-in:</b> <i>Aperitief, 4 gangen chefs menu, huiswijnen, pilsener, fris, ijswater, aangeklede koffie</i>	€ 57,95	€ 62,50
<b>5 gangen all-in:</b> <i>Aperitief, 5 gangen chefs menu, huiswijnen, pilsener, fris, ijswater, aangeklede koffie</i>	€ 67,95	€ 72,50
<b>6 gangen all-in:</b> <i>Aperitief, 6 gangen chefs menu, huiswijnen, pilsener, fris, ijswater, aangeklede koffie</i>	€ 77,95	€ 82,50


Gerechten met een 🌱 kunnen met uitsluitend vegetarische ingrediënten bereid worden.

*Niet alle ingrediënten zijn weergegeven op onze kaart. Heeft u speciale dieetwensen of allergieën geeft u dit dan aan zodat wij hier rekening mee kunnen houden.*

## Voorgerechten


<b>Chef's voorgerecht</b>	✓ Wisselend voorgerecht van onze chef	€ 10,75
<b>Avocado</b>	✓ Avocado   tomaat   pistache   sesam   rucola   soja	€ 9,75
<b>Lakenvelder</b>	Lakenvelder steak tartare   sjalot   kappertjes   mosterd   cornichons	€ 10,75
<b>Kwartel</b>	Kwartel   bimi   biet   tomaat	€ 10,75
 <b>Lam</b>	Lam van het Landgoed   rode biet   shiitake van Menno Haveman   gerookte knoflook	€ 11,75
<b>Tonijn</b>	Tonijn   kwartelei   haricots verts   ansjovis   knoflook	€ 10,75

## Tussengerechten

<b>Chef's tussengerecht</b>	✓ Wisselend tussengerecht van onze chef	€ 9,75
<b>Tomatenbouillon</b>	✓ Tomatenbouillon   Enoki   doperwt   basilicum	€ 7,75
 <b>Lamsbouillon</b>	Bouillon van lam van het Landgoed   lente-ui   shiitake	€ 8,75
<b>Gnocchi</b>	✓ Gnocchi   rode ui   bulgur   doperwt	€ 8,75

*Niet alle ingrediënten zijn weergegeven op onze kaart. Heeft u speciale dieetwensen of allergieën geeft u dit dan aan zodat wij hier rekening mee kunnen houden.*

## Hoofdgerechten


<b>Chef's vleesgerecht</b>	Wisselend vleesgerecht van onze chef	€ 23,75
 <b>Lam</b>	Lam van het Landgoed   peterselie   citroen   knoflook   vadouvan	€ 21,75
<b>Rund</b>	Lendebiefstuk van Blonde Aquitaine rund   groene asperge   spek van de Panhof   dragon	€ 23,75
<b>Chef's visgerecht</b>	Wisselend visgerecht van onze chef	€ 23,75
<b>Dorade</b>	Doradefilet   lente-ui   tomaat	€ 21,75
<b>Chef's vegetarisch gerecht</b>	✔ Wisselend vegetarisch gerecht van onze chef	€ 19,75
<b>Tuinbonen</b>	✔ Steak van tuinbonen   groene asperges   doperwten   shiitake van Menno Haveman   waterkers	€ 19,75

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, huisgemaakte vruchtencompote en bijpassend garnituur op het bord.*

*Extra bijgerechten:*

Gebakken aardappelen € 2,50 | Frites € 2,50

## Desserts

<b>Chef's dessert</b>	Wisselend dessert van onze chef	€ 9,75
<b>Passiefruit</b>	Passiefruit bavarois   merengue   kalamansi-ijs   pure chocolade	€ 9,75
<b>Amandel</b>	Amandeltaartje   lychee   5-spice hangop	€ 8,75
<b>Hazelnoot</b>	Hazelnotenparfait   karamel   advocaat	€ 8,75
 <b>Kaas</b>	Kaasplateau van diverse streek- en internationale kazen met honing en kletzenbrood	€ 12,50
<b>Koffie compleet</b>	Koffie of thee met 3 bonbons van Homemade Chocolate en een digestief naar keuze	€ 7,95

*Niet alle ingrediënten zijn weergegeven op onze kaart. Heeft u speciale dieetwensen of allergieën geeft u dit dan aan zodat wij hier rekening mee kunnen houden.*