

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. 🏰

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 € 39

4 gangen € 49

5 gangen € 57

6 gangen € 67

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

4 gangen all-in:

Aperitief, (bijpassende) wijnen of bieren, frisdranken, tafelwater, aangeklede koffie € 85

5 gangen all-in:

Aperitief, (bijpassende) wijnen of bieren, frisdranken, tafelwater, aangeklede koffie € 100


6 gangen all-in:

Aperitief, (bijpassende) wijnen of bieren, frisdranken, tafelwater, aangeklede koffie € 115

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

 Chef's voorgerecht	✔ Wisselend voorgerecht van onze chef	11
Spruiten	✔ Spruiten foelie Zwolse mosterd walnoten	10
Eend	Eend rode kool koolrabi zilverui	11
Zalm	Zalm rouille forel vongole Hollandse garnalen	11
Wintergroente	✔ Black lemon kaas ui knolselderij tijm wortel komijn pastinaak	11

Tussengerechten

 Chef's tussengerecht	✔ Wisselend tussengerecht van onze chef	10
Sallands varken	Sallands varken paddenstoelen kwartelei	9
Rode kool	✔ Rode kool bloedworst Granny Smith	9
Duif	Duif boerenkool tabouleh winter postelijn kastanje	12
Uien Bouillon	✔ Ui Epoisse beukenzwam	9

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

 Chef's vleesgerecht	Wisselend vleesgerecht van onze chef	27
Kalf	Kalf tonijn ansjovis kwartelei	26
 Ree	Ree kaneel kardamom kruidnagel gember cranberry	27
Chef's visgerecht	Wisselend visgerecht van onze chef	27
Zeeduivel	Zeeduivel ham van Broekhuizen sambay groene kruiden	27
Chef's vegetarisch gerecht	✔ Wisselend vegetarisch gerecht van onze chef	24
Knolselderij	✔ Knolselderij hangop rode ui oude Heileuver zwarte knoflook	24

Alle hoofdgerechten worden geserveerd bijpassend garnituur op het bord.

Bij te bestellen:

Gebakken aardappelen	€ 3
Frites	€ 3

Desserts

Chef's dessert	Wisselend dessert van onze chef	9
Rode biet	Rode biet pistache mispel	9
Witlof	Witlof cichorei chocolade	9
Crêpes Suzette	Crêpes Suzette Cointreau sinaasappel vanille	12
Koffie compleet	Koffie of thee naar keuze met 3 zoete lekkernijen en een regionaal digestief	9
 Kaas	Kaasplateau van diverse streek- en internationale kazen met garnituren	14
	<i>Glas Niepoort Ruby port</i>	4
	<i>Glas Niepoort witte port</i>	4
	<i>Glas Niepoort Late Bottled Vintage port</i>	6
	<i>Glas Kopke Colheita</i>	9
	<i>Glas Reestlander Muscat</i>	8
	<i>Proeverij van 3 van bovenstaande glazen</i>	12

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.