

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 € 6,50*

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 & za</u>
3 gangen all-in: <i>Aperitief, 3 gangen chefs menu, huiswijnen, pilsener, fris, ijswater, aangeklede koffie</i>	€ 49	€ 55
4 gangen all-in: <i>Aperitief, 4 gangen chefs menu, huiswijnen, pilsener, fris, ijswater, aangeklede koffie</i>	€ 59	€ 65
5 gangen all-in: <i>Aperitief, 5 gangen chefs menu, huiswijnen, pilsener, fris, ijswater, aangeklede koffie</i>	€ 69	€ 75
6 gangen all-in: <i>Aperitief, 6 gangen chefs menu, huiswijnen, pilsener, fris, ijswater, aangeklede koffie</i>	€ 79	€ 85

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
Komkommer	✔ Komkommer rode biet yoghurt zoethout	10
Lakenvelder	Lakenvelder gebakken ui tomaat gerookte amandel roseval	11
Gans	Wilde gans stoofpeer topinamboer kastanje truffel	11
Wildpaté	Wildpaté van het Landgoed brioche augurk	11
Zeeduivel	Zeeduivel avocado spiering ham van de Panhof	10

Tussengerechten

Chef's tussengerecht	✔ Wisselend tussengerecht van onze chef	10
Splitterwten	✔ Splitterwten Sallands buikspek roggebrood Zwolse mosterd	9
Runderbouillon	Rund truffel madeira beukenzwam	9
Knolselderij	✔ Knolselderij 5 spices hazelnoot	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	23
Kalf	Kalf zuurkool komijn	22
Scharrelhoen	Scharrelhoen langoustine gort bataat	23
Chef's visgerecht	Wisselend visgerecht van onze chef	23
Heilbot	Heilbot saffraan citroen peterselie zwarte knoflook	22
Chef's vegetarisch gerecht	✔ Wisselend vegetarisch gerecht van onze chef	20
Schorseneer	✔ Schorseneer kiwicha shiitake pompoen vadouvan	20

Alle hoofdgerechten worden geserveerd bijpassend garnituur op het bord.

Bij te bestellen:

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

Desserts

Chef's dessert	Wisselend dessert van onze chef	9
Suikerbrood	Suikerbrood van bakkerij Ten Brinke bosvruchten vanille	9
Stoofpeer	Stoofpeer citroen amandel maple walnoot	9
Chocolade	Witte chocolade pure chocolade cranberry hazelnoot	9
Koffie compleet	Koffie of thee naar keuze met 3 bonbons en een digestief naar keuze	8
 Kaas	Kaasplateau van diverse streek- en internationale kazen met honing en kletzenbrood	12
	<i>Glas Tawny port</i>	4
	<i>Glas 10 yrs old port</i>	8
	<i>Glas Reestlander Muscat</i>	8
	<i>Proeverij van bovenstaande glazen</i>	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.