

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 € 37

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
Biet	✓ Biet aceto balsamico vijgen dadels	10
Buikspek	Buikspek aardpeer enoki vadouvan	11
Eendenlever	Eendenlever truffel honing brioche	17
 Wild	Wild van Landgoed Vilsteren witlof appel kastanje	11
Makreel	Makreel komkommer roggebrood dashi	10

Tussengerechten

 Chef's tussengerecht	✓ Wisselend tussengerecht van onze chef	10
 Wildbouillon	Wildbouillon paddenstoelen pompoen Unterberg	9
Knolselderij	✓ Knolselderij kastanje little gem rode ui	9
Koningszwam	✓ Koningszwam zuurkool dragon	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
Blonde Aquitaine	Blonde Aquitaine rund dragon shiitake	27
Patrijs	Patrijs zuurkool bloedworst lavas	26
Chef's visgerecht	Wisselend visgerecht van onze chef	27
Kabeljauw	Kabeljauw coquille tomaat saffraan	27
Chef's vegetarisch gerecht	✔ Wisselend vegetarisch gerecht van onze chef	24
Quinoa	✔ Quinoa kikkererwten peen spruit	24

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
Maïs	Maïs popcorn gember groene curry	9
Appel	Granny Smith rozijnen harde wener	9
Crêpes Suzette	Crêpes Suzette cointreau sinaasappel vanille	10
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.