

DRINKS AND BITES

Bent u met meer dan 8 personen? Dan vragen wij u om in één keer af te rekenen.

GEBAK – VAN DE AMBACHTELIJKE BAKKER

Appeltaart	€ 2.50
Vruchtengebak	€ 2.85
Chocoladetaart	€ 3.25
Slagroom, per portie	€ 0.75
Apfelstrudel waarbij vanilleijs en slagroom, warm geserveerd	€ 4.25

WARME DRANKEN

Koffie	€ 2.00
Caffé Latte koffie verkeerd maar dan op zijn Italiaans	€ 2.40
Cappuccino	€ 2.25
Latte Macchiato	€ 2.85
Coevorder Koffie koffie waarbij een speciaal voor ons geproduceerde likeur en ambachtelijk bereide bonbon	€ 4.80
Warme chocolademelk	€ 2.25
Peeze communitea diverse smaken	Met slagroom € 3.00 € 2.00
Verse muntthee	€ 2.50
Verse zoethoutthee	€ 2.50

DRANKEN

Diverse frisdranken – kleine flesjes met glas geserveerd	Vanaf	€ 2.10
Verse jus d'orange	Klein	€ 3.25
	Groot	€ 3.95
Melk of karnemelk		€ 2.00

Huiswijnen, per glas (zie ook onze wijnkaart)		€ 3.50
Bieren in glas of fles (vraag ook naar onze bierkaart)	Vanaf	€ 2.00
Binnenlands gedistilleerd	Vanaf	€2.50
Buitenlands gedistilleerd	Vanaf	€4.00
Port, sherry en vermouth	Vanaf	€3.50

VOOR BIJ DE BORREL

Borrelbrood Plankje biologisch landbrood van Carl Sieger met huisgemaakte kruidenboter, Aioli en pesto		€5.75
Gemarineerde olijven Diverse soorten olijven gemarineerd in onder andere knoflook, thijm en basilicum		€ 4.75
Nachos – gegratineerd met kaas Met gebakken uitjes, champignons en spek, tomaat en kruiden		€ 9.00
Boeren kaas en worst plateau Een plateau van verschillende regionale en internationale kaas- en worst specialiteiten met brood		
Gehaktballetjes Ambachtelijke gehaktballetjes in jus met rozemarijn, 5 stuks		€ 7.25
Mini Aziatische hapjes Met chilisaus	8 stuks 16 stuks 24 stuks	€ 6.50 € 9.50 € 13.50
Kwekkeboom 'Klassiek' Geserveerd met Franse mosterd <i>Of mosterd en mayonaise, €0,50 extra</i>	8 stuks 16 stuks 24 stuks	€ 6.50 € 9.50 € 13.50
Kwekkeboom bitterballen Geserveerd met Franse mosterd <i>Of mosterd en mayonaise, €0,50 extra</i>	8 stuks 16 stuks 24 stuks	€ 6.50 € 9.50 € 13.50
Coevorder borrelplateau Zeer royaal assortiment warme en koude hapjes voor bij de borrel, geschikt voor ongeveer 4 personen (verkrijgbaar tot 19.00 uur)		€ 24.50

Vraag ook naar onze speciale kaart voor jonge gasten!

LUNCHKAART

Wanneer u een voedselallergie heeft, wilt u dit dan ten allen tijde aan ons kenbaar maken? Hier houden wij graag rekening mee.

BROODJES

(geserveerd met naar keuze wit- of bruin biologisch landbrood van bakkerij Carl Siegert, waarbij een frisse salade)

Tonijn Salade van tonijn waarin ui, diverse kruiden en kappertjes.	€ 7.50
Toast met pikante kippendij en ui Toast met pittig kippendijenvlees en ui, waarbij barbecuesaus.	€ 8.25
Brie en honing, warm geserveerd Warm broodje met brie, honing, walnoten	€ 7.50
Broodje bal Gehaktbal van de 'Heeren' (250 gram) met brood, ambachtelijke, en huisgemaakte mayonaise	€ 8.25
Carpaccio van rib-eye Gerookte rib-eye, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, oude kaas en aceto balsamico	€ 7.95
Tosti 'Heeren van Coevorden' Royale tosti van biologisch landbrood met honing-thijm beenham, boerenkaas en garnituur van kruidige salade	€ 5.50
Gezond Gemarineerde tomaat, komkommer, huisgemaakte eiersalade, honing-thijm beenham, kaas en sla	€ 7.50
Wrap met gerookte zalm Geserveerd met bieslook-roomkaas en frisse salade	€ 7.75
Varkensschouder Zacht gegaarde schoudevlees van het wolvarken. Hierbij een barbecue-saus en oude kaas	€ 8.25

SOEPEN (normaal of maaltijdsoep - met biologisch brood en huisgemaakte croutons)

Drentse mosterdsoep Met garnituur van "Dreuge worst"	€ 5.75 / 6.25
Pomodori-soep Ambachtelijke tomatensoep van verse, pomodori-tomaten met stukjes olijf	€ 5.75 / 6.25
Kerrie-soep Waarin kalkoen, rijst, gembersiroop en appel	€ 5.95 / 6.50

MAALTIJDSALADES (vorstelijk gevuld, geserveerd met biologisch landbrood)

Salade met gemarineerde kippendij Pittig gemarineerde kippendij geserveerd met waarbij een dressing van kerrie	€ 14.75
Salade vis (lauwwarm) Salade met diverse koude en warme vissoorten van het seizoen	€ 14.75
Carpaccio van rib-eye Royale salade met carpaccio van rib-eye, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, aceto-dressing, kruiden, truffelmayonaise, olijven en oude kaas	€ 14.50
Salade geitenkaas <i>Op verzoek geserveerd met uitgebakken spek</i> Salade met biologische geitenkaas van de Molkerei, vijgensalsa, zongedroogde tomaat, olijven en basilicumpesto	€ 14.25

WARME LUNCHGERECHTEN

Omelet 'De Heeren van Coevorden' Omelet van drie Freiland -eieren waarin spek, ui, champignons en kaas	€ 7.75
Uitsmijter 'De Heeren van Coevorden' Uitsmijter van drie Freiland -eieren met ui, champignons, spek, waarover gesmolten kaas	€ 7.75
Gehaktballetjes Gebraden gehaktballetjes met rozemarijnjus, waarbij sla en naar keuze verse frieten en huisgemaakte mayonaise of brood	€ 8.75
Kalfskroketten (Van Laan) Twee van Laan Kalfskroketten met naar keuze wit of bruin brood	€ 7.50
Clubsandwich met kip of ambachtelijk gerookte zalm Clubsandwich met naar keuze ambachtelijk gerookte zalm of pittige kip geserveerd met ei, gemarineerde tomaat, pesto, salade en komkommer. Hierbij verse frieten en huisgemaakte mayonaise	€ 13.00
Weideburger (weiderund) Italiaanse bol met een huisgemaakte hamburger (200 gram) van Weiderund met jong belegen kaas, een frisse salade, verse frieten en huisgemaakte mayonaise	€ 13.00
Tosti 'XL' – Italiaans of Hawaï Extra grote tosti gemaakt van Turks brood, ambachtelijke beenham, kaas en pesto of ananas. On the side een dip van zongedroogde tomaat en salade	€ 7.95
Patatje 'met' Verse frietjes met huisgemaakte mayonaise	€ 2.75

PLATEGERECHTEN

Deze gerechten worden geserveerd met een frisse salade en verse frieten waarbij huisgemaakte mayonaise

Schnitzel Naar keuze met peperroomsaus of champignonsaus.	€ 16.75
Saltimbocca Malse filet van het scharrelvarken gevuld met parmaham en salieboter.	€ 17.75
Kalfslever 'Classique' Gebakken kalfslever met gebakken ui en spek.	€ 17.50
Roasted Ribs Heerlijk in ketjap, gember en sambal gemarineerde spareribs met passende sauzen.	€ 18.25
Aberdeen Angus bavette Heerlijk malse steak van het Aberdeen Angus rund voor de echte vleesliefhebber met naar keuze een huisgemaakte champignon- of peperroomsaus	€ 21.75
Zalmfilet Gebakken zalmfilet geserveerd met een botersaus	€ 19.50
Varkenshaas Varkenshaas ombonden met lardo-spek waarbij huisgemaakte champignon-roomsaus.	€ 19.25
Kipsaté Heerlijke malse saté van kippendijenvlees, frisse salade, kroepoek en , Atjar.	€ 16.75

KLEINTJE DESSERTKAART

Alle ijsgerechten worden geserveerd met ambachtelijk ijs van 'La Dolce' - Coevorden

Sorbet Sorbet van drie bollen sorbet-ijs met vers fruit, vruchtencoulis en slagroom	€ 6.50
Duindoornijs Drie bollen, met verse vruchten en slagroom	€ 6.50
Dame Blanche <i>Op verzoek geserveerd met advocaat</i> Bourbon-vanille ijs met warme chocoladesaus	€ 6.25
Luikse wafel Met Hollandse aardbeien en bourbon-vanille ijs	€ 6.50
Parijse soes Waarbij geslagen room, huisgemaakte chocoladesaus en bourbon-vanille ijs	€ 6.50

DINERKAART

Wanneer u een voedselallergie heeft, wilt u dit dan ten allen tijde aan ons kenbaar maken?

Hier houden wij graag rekening mee. Onze gastdames en –heren geven u graag advies over de verschillende mogelijkheden.

Wijntip: achter elk gerecht staat een nummer of staan meerdere nummers. Deze corresponderen met een bijpassende wijn op de wijnkaart.

TIJDELIJKE GERECHTEN VAN HET SEIZOEN

VOORGERECHTEN

Zalm en spinazie (4) € 9.75
Mousse zalm ombonden met spinazie

Gallantine van kwartel en kerrie € 9.75
Kwartelbout gevuld met mousse van kip en kerrie, waarbij een compote van pruim

Zwezerik € 13.95
Krokant gebakken, waarbij een saus van gember en boter

HOOFDGERECHTEN € 19.75

Mosselpan 'classique' (2)
Zeeuwse mosselen op de klassieke manier geserveerd waarbij passende saus

Coq au Vin (11) € 19.75
Bout van kippendij gegaard in rode wijn, kruiden en groenten waarbij een puree van aardappel

Rack van wolvarken (5) € 21.50
Waarbij een saus van appelstroop

Entrecôte van de Heeren (400 gram) € 29.75
Malse entrecôte van het Blonde d'Aquitaine rund, voor de echte grote vleesliefhebber, met naar keuze huisgemaakte kruidenboter, peper-roomsaus of champignonsaus

Plate van de week € 15.50
(met een drankje naar keuze uit het volgende assortiment: frisdrank, huiswijn, bier van de tap of binnenlands gedistilleerd)
Vraag uw gastheer of –vrouw

Bovenstaande hoofdgerechten serveren wij met frisse rauwkostsalade, verse frieten en huisgemaakte mayonaise.

VERRASSING VAN DE CHEF

De creativiteit van onze keukenbrigade en de invloeden van het seizoen verwerkt in een (reeds vastgesteld) wisselend verrassingsmenu.

2-gangen	€ 25.50
3-gangen	€ 32.50
4-gangen	€ 37.50

VOORGERECHTEN

Broodje 'vooraf'

Plankje biologisch landbrood van bakkerij Carl Siegert waarbij huisgemaakte kruidenboter, pesto verde en aioli

€ 5.75

Pallet uit de zee (2,4)

Arrangement van gerookte zalm, gewokte en gemarineerde gamba, Hollandse garnalen en zacht gegaarde forel waarbij een kruidige salade en passende saus

€ 9.75

Carpaccio van ossenhaas (5,11)

Waarbij oude kaas en een mayonaise van truffel

€ 9.75

Gegratineerde geitenkaas (4)

Waarbij in port gepocheerde vijg

€ 9.75

Rouleau van gerookte zalm (4)

Gevuld met mousse van forel waarbij gekarameliseerde ketjap

€ 9.75

Garnalencocktail 'classique' (4)

Klassieke garnalencocktail met Hollandse garnalen

€ 12.75

Ham en meloen (2)

Parmaham waarbij meloen

€ 9.75

De voorgerechten worden geserveerd een kruidig gedresseerde salade en biologisch landbrood van bakkerij Carl Siegert waarbij gezouten boeren boter

SOEPEN (WAARBIJ HUISGEMAAKTE CROUTONS)

Mosterdsoep

Met garnituur van 'dreuge worst'

€ 5.75

Pomodori-soep

Ambachtelijke tomatensoep van verse tomaten met croutons, kruidenolie en stukjes olijf

€ 5.75

Kerrie-soep

Waarin kalkoen, rijst, gembersiroop en appel

€ 5.95

HOOFDGERECHTEN

Vangst van de dag Wat de markt ons biedt met passende garnituren	Dagprijs
Dorade(5) Met een saus van tomaat en basilicum	€ 21.75
Kalfsentrecôte (11,13) Waarbij een saus van rozemarijn en gebrande mosterd	€ 23.50
Ganzenborst (12) Uit de regio, met lichte een saus van rode wijn	€ 23.50
Tournedos (10) Ierse tournedos waarbij een huisgemaakte pepersaus	€ 29.50
Rib-eye (10,13) Iers, waarbij naar keuze kruidenboter, champignonsaus of pepersaus	€ 21.50
Tortellini gevuld met truffel (vegetarisch) (5,10) Waarbij diverse seizoensgroenten	€ 17.50

De hoofdgerechten worden geserveerd met diverse seizoensgroenten en een huisgemaakt stampotje van aardappel. On the side serveren wij een frisse salade en verse frieten met huisgemaakte mayonaise.

Wij kunnen een gerecht verdelen over twee of meer borden. Hiervoor vragen wij een toeslag van € 3.50 per persoon.

NAGERECHTEN

Dessert 'La Dolce' (23) Drie soorten vers, ambachtelijk ijs waarbij divers vers fruit van het seizoen	€ 9.75
'Klassieker' (22) Warm flensje afgeblust met jus d'orange waarbij vers seizoensfruit, vanille-ijs en geslagen room	€ 9.75
Crème Brûlée (22) Van bourbon-vanille waarbij ambachtelijk bourbon-vanille ijs	€ 9.75
Chocolade-cheesecake (22,24) Cheesecake van chocolade waarbij divers seizoensfruit	€ 9.75
Parfait van meloen Waarbij divers seizoensfruit	€ 9.75
Kleintje zoet Ambachtelijk vanille-ijs geserveerd in een traditionele hoorn	€ 2.50

WIJNSELECTIE

WIJNEN PER GLAS EN FLES

WIT

- | | |
|--|------------------|
| (1) Lavila, ugni blanc en colombard, Côtes de Gascogne, Frankrijk | € 3.50 / € 18.75 |
| (2) Campo Sanz, verdejo en viura, Rueda, Spanje | € 4.25 / € 20.00 |
| (3) Mainzer Domherr, riesling en müller-thurgau, kabinet, Rheinhessen, Duitsland | € 3.50 / € 18.75 |
| (4) Domaine de Panéry, Cuvée Elizabeth, Chardonnay, Frankrijk | € 4.50 / € 22.50 |
| (5) Viu Manent, Chardonnay, Colchagua, Chili | € 5.25 / € 26.25 |
| (6) Eyman, Riesling, Pfalz, Duitsland | € 4.75 / € 21,95 |

ROSÉ

- | | |
|---|------------------|
| (7) Lavila, cinsault en syrah, languedoc, frankrijk | € 3.50 / € 18.75 |
| (8) Quinta da Espiga, castelão en cabernet sauvignon, Costa de Lisboa, Portugal | € 4.25 / € 20.00 |

ROOD

- | | |
|---|------------------|
| (9) Lavila, grenache en cabernet sauvignon, Languedoc, Frankrijk | € 3.50 / € 18.75 |
| (10) Campo Sanz, tempranillo, Castilla y León, Spanje | € 4.25 / € 20.00 |
| (11) Beauté du Sud, cabernet sauvignon en syrah, Languedoc, Frankrijk | € 4.75 / € 23.95 |
| (12) Elios, negroamaro del salento, Apulië, Italië | € 4.75 / € 23.75 |
| (13) Guffens, Au fil du Temps, syrah, cabernet en grenache, VdP Vaucluse, Frankrijk | € 4.75 / € 23.75 |

MOUSSERENDE WIJNEN

- | | |
|---|------------------|
| (14) Maldini, glera, Prosecco, Veneto, Italië | € 3.50 / € 18.75 |
| (15) Bosca, Toselli, spumante, Piëmonte, Italië (alcoholvrij) | € 3.50 / € 19.50 |

WIJNEN PER FLES

WIT

- | | |
|--|---------|
| (16) Weingut Diwald, grüner veltliner, Wagram, Oostenrijk | € 21.80 |
| (17) Louis Jadot, Chapelle aux Loups, chardonnay, St. Verán, Frankrijk | € 33.75 |
| (18) Domaine Paul Prieur, sauvignon blanc, Sancerre, Frankrijk | € 33.75 |

ROOD

- | | |
|---|---------|
| (19) Weingut Diwald, zweigelt, Wagram, Oostenrijk | € 21.80 |
| (20) Tenuta St. Antonio, corvine, corvinone en rondinella, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italië | € 33.75 |
| (21) Plaisir de Siaurac, merlot en cabernet franc, Pommerol, Frankrijk | € 34.75 |

PORT EN DESSERTWIJNEN

- | | |
|--|-----------------|
| (22) Heaven on Earth, muscat d'Alexandrië, Zuid-Afrika | Per glas € 4.75 |
| (23) Tosti, moscato d'Asti, Piëmonte, Italië | Per glas € 4.95 |
| (24) Bodegas las Urtas, Solera 1941, Pedro Ximénez, Jerez de la Frontera, Spanje | Per glas € 5.95 |
| (25) Taylor's, 10 years old port, Douro, Portugal | Per glas € 6.75 |