

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	€ 2.60
Vruchtengebak	€ 2.95
Chocoladetaart	€ 3.40
Slagroom, per portie	€ 0.75
Apfelstrudel waarbij vanilleijs en slagroom, warm geserveerd	€ 4.50

WARME DRANKEN

Koffie	€ 2.10
Caffé Latte koffie verkeerd maar dan op zijn Italiaans	€ 2.50
Cappuccino	€ 2.35
Latte Macchiato	€ 2.95
Coevorder Koffie koffie waarbij een speciaal voor ons geproduceerde likeur en ambachtelijk bereide bonbon	€ 4.80
Warme chocolademelk	€ 2.35
	Met slagroom € 3.00
Peeze communitea (biologisch en fairtrade) Keuze uit diverse smaken	€ 2.10
Verse muntthee	€ 2.60
Verse zoethoutthee	€ 2.60

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 olijventapenade		€ 5.75
Gemarineerde olijven Diverse soorten olijven gemarineerd in onder andere knoflook, thijm en basilicum		€ 4.75
Nachos – gegratineerd met kaas Waarbij een dip van zongedroogde tomaat		€ 5.95
Boeren kaas en worst plateau Een plateau van verschillende regionale en internationale kaas- en worst specialiteiten met brood		€ 9.75
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 € 7.50
Salade van tonijn waarin ui, diverse kruiden en kappertjes.

Toast met paddenstoel € 8.25
Waardoor, ui en kruidenboter

Brie en honing, warm geserveerd € 7.75
Warm broodje met brie, honing en gekarameliseerde tamme kastanje

Broodje bal € 8.50
Huisgemaakte gehaktbal van de 'Heeren' (250 gram) met brood en huisgemaakte mayonaise

Carpaccio van rib-eye € 8.25
Gerookte rib-eye, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en aceto balsamico

Tosti 'Heeren van Coevorden' € 5.50
Royale tosti van biologisch landbrood met honing-tijm beenham, boerenkaas en garnituur van kruidige salade

Gezond € 7.75
Gemarineerde tomaat, komkommer, huisgemaakte eiersalade, honing-tijm beenham, jong belegde kaas en salade

Wrap met lauwwarme kip en remouladesaus € 7.75
Geserveerd met bieslook-roomkaas en frisse salade

Beenham € 8.25
Lauwwarme honing-thijm beenham geserveerd met honing-mosterdsaus en salade

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

Drentse mosterdsoep € 5.75 / 6.25
Met garnituur van "Dreuge worst"

Pomodori-soep € 5.75 / 6.25
Ambachtelijke tomatensoep van verse, pomodori-tomaten met stukjes olijf

Paddenstoelensoep € 5.95 / 6.50
Waarin tijm en diverse soorten paddenstoelen

MAALTIJDSALADES (vorstelijk gevuld, geserveerd met biologisch landbrood)

Salade met zacht gegaarde eendenbout (lauwwarm geserveerd) Zacht gegaarde eendenbout, ui, diverse kruiden waarbij een cranberry compote	€ 14.75
Salade gerookte zalm (lauwwarm) Salade met ambachtelijk gerookte zalm en kruiden. Gedreseerd met whiskey-saus .	€ 14.75
Carpaccio van rib-eye Royale salade met carpaccio van rib-eye, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, aceto-dressing, kruiden, truffelmayonaise, olijven en oude kaas	€ 14.75
Salade caprese Salade met buffelmozzarella, tomaten 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 , zalm of zacht gegaarde eendenbout Clubsandwich met naar keuze zacht gegaarde eendenbout, gerookte zalmfilet 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 , frisse salade, verse frieten en huisgemaakte mayonaise	€ 13.00
Tosti 'XL' Extra grote tosti gemaakt van Turks brood, ambachtelijke beenham, kaas en pesto of salami. 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 stroganoff- 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.	€ 18.75
Aberdeen Angus bavette Heerlijk malse steak van het Aberdeen Angus rund voor de echte vleesliefhebber met naar keuze een huisgemaakte champignon- of stroganoffsaus	€ 21.75
Zalmfilet Gebakken zalmfilet geserveerd met een botersaus	€ 19.75
Varkenshaas Varkenshaas ombonden met lardo-spek waarbij huisgemaakte champignon-roomsaus.	€ 19.75
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
Bananenijs Drie bollen, met chocoladesaus en slagroom	€ 6.50
Chocolade-ijs <i>Op verzoek geserveerd met advocaat</i> Saus van Bourbon-vanille	€ 6.25
Luikse wafel Met warme kersen en 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

Carpaccio van hertenrugfilet (11) Waarbij een frisse salade, Parmezaanse kaas en aceto balsamico	€ 9.75
Hoenderfilet (Gevuld met balkenbrei waarbij een saus van rode port en rozemarijn	€ 9.75
Eendenborstfilet (5) Huisgerookte eendenborstfilet met accenten van sinaasappel. Hierbij een frisse salade en compote van cranberry	€ 9.75

HOOFDGERECHTEN

Coq au Vin (11) Bout van kippendij gegaard in rode wijn, kruiden en groenten waarbij een puree van aardappel	€ 19.75
Hertenrugfilet (13) Opgediend met een saus van rode wijn en seizoensgebonden garnituur	€ 24.50
Entrecôte van de Heeren (400 gram)(10) Malse entrecôte van het Blonde d'Aquitaine rund, voor de echte grote vleesliefhebber, met naar keuze huisgemaakte kruidenboter, stroganoff- of champignonsaus	€ 29.75
Stoofpotje van wild(13) Stoofpotje van hert, wildzwijn en haas. Hierbij een huisgemaakt stampotje van aardappel en stoofpeertjes	€ 21.50

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, olijventapenade en aioli

€ 5.75

Pallet van het seizoen (5,11,12)

Carpaccio van hertenrugfilet, wildzwijnsoppa, rilette van gans en notenpaté. Hierbij een compote van cranberry.

€ 9.75

Carpaccio van ambachtelijk gerookte rib-eye (5,11)

Waarbij oude kaas en een truffelmayonaise

€ 9.75

Gegratineerde buffelmozzarella (4)

Waarbij trostomaat, basilicumpesto en gecarameliseerde tamme kastanje.

€ 9.75

Rouleau van paling en heilbot (4,6)

Palingmousse ombonden met heilbotfilet waarbij een salade van wakamé

€ 9.75

Gamba's (2)

Lauwwarme in ketjap gewokte gamba's , frisse salade en aceto balsamico

€ 12.75

Coppa van wildzwijn (5,12)

Waarbij gepocheerde vijg, noten en abrikoos

€ 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

Soep van diverse paddendstoelen

Soep van diverse paddenstoelen en tijm

€ 5.95

HOOFDGERECHTEN

Vangst van de dag Wat de markt ons biedt met passende garnituren	Dagprijs
Snoekbaarsfilet(4) Met een saus beurre-blanc	€ 22.75
Kalfswang (13) Zacht gegaarde kalfswang waarbij een bearnaisesaus	€ 23.75
Eendenborstfilet (12) Hollandse eendenborstfilet waarbij een saus van port en rozemarijn	€ 23.75
Tournedos (10) Ierse tournedos waarbij een huisgemaakte bearnaisesaus	€ 29.75
Rib-eye (10,13,12) Iers, waarbij naar keuze kruidenboter, champignonsaus of stroganoffsaus	€ 23.75
Tortellini gevuld met truffel (vegetarisch) (5,10) Waarbij diverse seizoensgroenten	€ 17.75

De hoofdgerechten worden geserveerd met diverse seizoensgarnituur. 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
Flensjes (22) Warm flensje afgeblust met jus d'orange waarbij partjes mandarijn en sinaasappel, vanille-ijs en geslagen room	€ 9.75
Crème Brûlée (22) Van bourbon-vanille waarbij ambachtelijk bourbon-vanille ijs	€ 9.75
Chocolade-cheesecake (24) Cheesecake van chocolade waarbij divers bananenijs	€ 9.75
Parfait van noten (22) Notenparfait waarin amaretto geserveerd met koffiekaramel	€ 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