

# Restaurant Herberg Van Anderen

“Wij werken zoveel mogelijk met Biologische, Lokale en Duurzame ingrediënten afkomstig uit onze directe omgeving. Zo proeft u Drenthe!”

3 gangen €34,50 (Voor-Hoofd-Na, Of Voor-Tussen-Hoofd)

4 gangen €39,50 (Voor-Tussen-Hoofd-Na)

## VOORGERECHTEN

### **VIS**

Cocktail van Hollandse garnalen en kort gemarineerde zalm, geserveerd met Armagnac cocktailsaus en Elstar appel.

€10,50

\*

### **VLEES**

Carpaccio van Drents vlees, gemarineerd met Maallust streekbier, geserveerd met truffel mayonaise en Parmezaan.

€10,50

\*

### **VEGETARISCH**

Met geitenkaas gegratineerde stoofpeer, geserveerd met frisse rucola sla, gepofte cherrytomaatjes en noten.

€10,50

\*

### **ECHT geschoten WILD**

Salade van “In ganzenvet gekonfijte fazantenbout” geserveerd met “in Riesling gegaarde” zuurkool en najaarsfruit.

€10,50

\*

## TUSSENGERECHTEN

### **VLEES/VEGETARISCH**

Pompoensoep, geserveerd in een wijnglas, met een fijne garnituur.  
*Alleen in menu verkrijgbaar*

\*

### **VIS**

Huisgemaakte Loempia "Auberge", met prei, garnalen en taugé,  
geserveerd met een verassende mango chutney en jonge sla.  
*Alleen in menu verkrijgbaar*

## HOOFDGERECHTEN

### **VIS**

Vraag welke verse vis de kok voor u voorradig heeft, geserveerd  
met een Riesling witte wijnsaus en bijpassende aardappel en  
groentegarnituur.

€20,50

\*

### **VLEES**

Gegrilde Black Angus ribeye (200gr) geserveerd met een rode wijn  
jus en bijpassende aardappel en groente garnituur.

€22,50

\*

### **VEGETARISCH**

Vegetarisch hoofdgerecht van de dag, geserveerd met bijpassende  
aardappel en groentegarnituur.

€20,50

\*

### **ECHT geschoten WILD**

**Wildzwijn rug filet, geserveerd met Limburgse rodekool en bijpassende garnituren.**

**Dit wild is zeer toegankelijk en mals, zodoende ook geliefd bij mensen die normaal niet van wild houden.**

**€21,50**

**\***

**Langzaam gegaarde hertensukade bereid met Friese kruidenkoek en appel-perenstroop van Drents goed, met een knipoog naar het mooie Limburg.**

**€21,50**

**\***

**In ganzenvet gekonfijte fazantenbout geserveerd met "in Riesling gegaarde" zuurkool en bijpassende garnituren.**

**€21,50**

**\***

**Rozé gebakken Hertebiefstuk geserveerd met vossenbessensaus en bijpassende garnituren.**

**€27,50/ 5,00 supplement in menu**

**\***

**2 bereidingen van Hert: Stukje Rozé gebakken Hertebiefstuk geserveerd met vossenbessensaus en Langzaam gegaarde hertensukade bereid met Friese kruidenkoek en appel-perenstroop van Drents goed.**

**€27,50/ 5,00 supplement in menu**

**Handgesneden **VERSE FRIETEN** verkrijgbaar bij uw hoofdgerecht**

**€3,50**

## DESSERTS

**3 glaasjes proeverijdessert van de chef, in wisselende samenstellingen!**

**€7,50**

**\***

**Dame Blanche, de klassieker, boerenroomijs met warme- bittere chocoladesaus**

**€7,50**

**\***

**Dessert van de dag (Indien voorradig) Regelmatig wisselende specialiteit...**

**€7,50**

**\***