

Welkom in Hotel Restaurant De Herberg Van Anderen.

Hier kunt u genieten van een klassiek Franse keuken, maar dan met een Drentse twist. We gebruiken zo veel mogelijk uit eigen streek.

Zo gebruiken we biologisch Limousin vlees van Slagerij de Buurderij uit Noordlaren waar de koeien van Jan Arends grazen het hele seizoen in het Zuidlaardermeer gebied grazen. Henk Warners runt de slagerij op de boerderij.

We gebruiken kazen van biologische geitenhouderij de Kruidenwei uit Nooitgedacht, waar Ger Entjes en Ayla Groenveld met passie op kleine schaal biologische kazen maken van grote kwaliteit.

Ook gebruiken we kazen van Kaaslust uit Veenhuizen, waar meester kaasmaker Jan Craens unieke kazen creëert, zoals bijvoorbeeld de turfschuur gerijpte kazen.

Ons brood komt van echte bakker Pots, sinds 1919 een familiebedrijf, Ko Pots bakt zijn brood met regionaal geoogste grondstoffen!

Ook verwerken wij Maallust Speciaal bier uit Veenhuizen in enkele van onze gerechten. Daar brouwen bierbrouwers Gert en Carina Kelder met toewijding en passie smaakvolle, authentieke bieren. Bieren met de smaak van vroeger.

De stroop en mosterd die we gebruiken komen van Drents goed, kwaliteit van Drentse herkomst.

Dit alles zorgt er voor dat wij u zeer authentieke gerechten kunnen presenteren, bereid met liefde! Zo proeft u Drenthe!

Ook belangrijk:

**Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.*

**Onze kaart wisselt naar gelang het aanbod en seizoen.*

**Omdat we met verse seizoensproducten werken kan het voorkomen dat iets niet verkrijgbaar is dat wel op de kaart staat.*

**Wij rekenen per tafel af, dus 1 tafel, 1 rekening! Dank u voor uw begrip!*

Gastvrouw Angelica en Chef kok Mathijs Gorter

VOORGERECHTEN

Van onze Biologische Limousin slager “De Buurderij” uit Noordlaren:

Zelf gerookte runderlende met bloemkool in zoet-zuur, jonge bladsla en oude kaas van kaasmakerij Kaaslust uit Veenhuizen.

11,50



Tartaar van Noordzee makreel

Geparfumeerd met citrus en geserveerd met zoete aardappel, radijs en kruiden

11,50



Warme vijgen gegratineerd met geitenkaas

Drentse heidehoning, noten en jonge bladsla

11,50



HOOFDGERECHTEN

Verse vis van de dag

- Afhankelijk van aanbod en seizoen - geserveerd met pasta nera, vongole en saffraan saus
(Vongole zijn niet altijd leverbaar)

22,50



Krokant gebakken parelhoen supreme

Luxe gevogelte met een lichte wildsmaak, geserveerd met armagnac – dragon saus en bijpassende garnituren

22,50



Van onze Biologische Limousin slager “De Buurderij” uit Noordlaren:

“Het stuk van de slager”, regelmatig wisselend Biologisch vlees, geserveerd met zelf gekookte jus en bijpassende garnituren

22,50



Gegrilde ossenhaas, biologisch Limousin vlees uit Noordlaren, geserveerd met zelfgekookte jus en bijpassende garnituren.

32,50 / in menu +10,00



Gecarameliseerde **ganzelever** op uw ossenhaas?

+ 9,00



KAZEN

Selectie van onze regionale harde en zachte kazen

Gemaakt in Drenthe, Geitenboerderij De Kruidenwei uit Nooitgedacht en kaasmakerij
Kaaslust uit Veenhuizen.

12,50



DESSERT

Proeverij dessert van 3 items

8,50



Dessert suggestie van de dag

8,50



Klassieke **Dame Blanche** met bittere chocoladesaus

7,50



De visie van de keuken, we staan achter ons product zoals we het serveren.

Wij bakken het rode vlees standaard saignant. Heeft u een anderen voorkeur? Geeft u dit aan bij het bestellen.

Zout en peper.

Alle gerechten worden op smaak naar onze visie en we gebruiken Fleur de sel. Heeft u toch nog zout of peper nodig? Dit brengen wij op uw verzoek. Liever geen toegevoegd zout? Geef dit aan.

Menu 3 gangen	35,50
Menu 4 gangen (met 2^e voorgerecht)	42,50
Kaas ipv dessert	5,00
Huisgemaakte Frieten	3,50