

## **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 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 geogoste grondstoffen!

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

De stroop en mosterd die we gebruiken komen van 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.

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

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

**Gastvrouw Angelica en Chef kok Mathijs Gorter**

## VOORGERECHTEN

**Escabeche** van **mediterrane zeevis** met voorjaarsgroenten

12

Canapé met huis **gerookte** runder **lende** van biologisch Limousin vlees, **zoetzure groenten**, truffelmayonaise en snippers oude kaas uit Veenhuizen.

12

**2 kaasbereidingen: Vijg** met warme **geitenkaas** gekarameliseerd met heidehoning en een huisgemaakt schapenkaas kroketje geserveerd met jonge bladsla.

12

## HOOFDGERECHTEN

### Vis van de dag

- Afhankelijk van aanbod en seizoen - geserveerd met pasta nera, vongole en saffraasaus.  
- *Vongole zijn niet altijd verkrijgbaar* -

24

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.

24

**Boerenribeye**, 400 gram biologisch Limousin vlees uit Noordlaren geserveerd met zelf gekookte jus en bijpassende garnituren.

32 / in menu +8

Van onze Biologische Limousin slager "De Buurderij" uit Noordlaren:

### **Ossenhaas tournedos**

32 / in menu +8

**Parelhoen suprême** geserveerd met armagnac – dragon saus en bijpassende garnituren

24

2 bereidingen van biologisch vlees uit Noordlaren:

Klein stukje **ossenhaas tournedos** geserveerd met Huisgemaakt **kroketje** van biologisch rundvlees.

30 / in menu +6

*Gecarameliseerde **ganzenlever** op uw ossenhaas / vlees?*

+ 10

## **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

### **Romanoff**

Aardbeiendessert met boerenroomijs, aardbeienroom en vleugje vodka

8,50

Klassieke **Dame Blanche met** bittere chocoladesaus

8,50

Warme **appelgebak met boerenroomijs** en bosvruchten

8,50

### **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 37,00**

**Menu 4 gangen 44,00**

**Kaas ipv dessert 5,00**

**Huisgemaakte Frieten 4,50**

## WIJNEN

Geniet van zorgvuldig geselecteerde wijnen bij uw menu! Wijnarrangement bij **3 gangen**

Hele glazen  
**18**

Halve glazen  
**11**

### Bij 4 gangen

Hele glazen  
**24**

Halve glazen  
**14**

Vraag naar onze uitgebreide **wijnkaart**

Geniet van een **APERITIEF** of **DIGESTIEF**

Port Cockburns  
Martini  
Sherry  
Cava  
Vieux  
Gin  
Vodka  
Pernod

Drentse Speciaal **BIEREN** van  
Maallust uit Veenhuizen:

Weizen Bier  
Blond bier  
Dubbel bier  
Trippel Bier  
Vienna Bier

Grand Marnier  
Cointreau  
Armagnac  
Cognac VSOP  
Whisky Bushmills 10 jaar  
Whisky Abelour 12 jaar  
Calvados XO  
Drambuie  
Grappa  
Amaretto  
Baileys  
Tia Maria