

De Molenaar restaurant

Wij heten u van harte welkom bij Restaurant de Molenaar. Leuk dat u bij ons te gast bent!

Wij werken met zoveel mogelijk seizoensgebonden producten en wisselen doorgaans elke 2 maanden het menu. Ons gehele menu bestaat uit 7 gangen en is uit te breiden met een kaas of charcuterie gang. Wij serveren dit het liefst in de vorm van een verrassingsmenu, mocht u toch nieuwsgierig zijn geworden in deze kaart vind u ons huidige menu. Naast ons menu bieden wij ook de mogelijkheid van het maken van een à la carte keuze.

Wij wensen u een fantastische lunch of diner! Eet smakelijk!

Martin Kooijker & Lauret Logtenberg

De Molenaar restaurant

Martin's Vegetarische JRE menu

Onze Menu's worden door Martin met zorg samengesteld. Op deze pagina vind u ons huidige vegetarische menu, in het menu kunnen wij rekening houden met uw (di)etwensen. We starten onze menu's graag met smaakvolle amuses en brood.

Geitenkaas van Doetie

pruim | dukkah

Tartaar van gedroogde watermeloen

tomaat | lavas

Scarpaccia courgette

kool | kerrie | shiso

Groningse gerstrisotto

pompoen | waterkers

Ravioli met eekhoorntjesbrood

knolselderij | miso | truffel

'Hutspot'

Bereidingen van aardappel en bospeen | zwarte knoflook | krachtige uienjus

Peer

Karamel | koffie

Midweek en lunch

4 gangen Watermeloen | Ravioli | Hutspot | Peer

60 euro

*Ons 4 gangen midweekmenu serveren wij voor diner enkel op dinsdag, woensdag en donderdag.

5 gangen Watermeloen | Scarpaccia | Ravioli | Hutspot | Peer

70 euro

6 gangen Watermeloen | Scarpaccia | Gerstrisotto | Ravioli | Hutspot | Peer

80 euro

7 gangen Geitenkaas | Watermeloen | Scarpaccia | Gerstrisotto | Ravioli | Hutspot | Peer

90 euro

De Molenaar restaurant

Martin's JRE Menu

Onze Menu's worden door Martin met zorg samengesteld. In het menu kunnen wij rekening houden met uw (di)etwensen. We starten onze menu's graag met smaakvolle amuses en brood.

Proeverij van wilde eend

pruim | dukkah

Rauw gemarineerde langoustine

tomaat | watermeloen | lavas | arenhka

Heek

kool | kerrie | shiso

Snoekbaars

pompoen | gnocchi

Kalfssukade en zwezerik

knolselderij | miso | truffel

Damhert

bospeen | zwarte Knoflook

Peer

karamel | koffie

Midweek en lunch

4 gangen Eend | Snoekbaars | Damhert | Peer 60 euro

*Ons 4 gangen midweekmenu serveren wij voor diner enkel op dinsdag, woensdag en donderdag.

5 gangen Eend | Heek | Snoekbaars | Damhert | Peer 70 euro

6 gangen Eend | Heek | Snoekbaars | Kalf | Damhert | Peer 80 euro

7 gangen Eend | Langoustine | Heek | Snoekbaars | Kalf | Damhert | Peer 90 euro

*Onze menu's zijn uit te breiden met een selectie bourgondische kazen of charcuterie, voor kaas of charcuterie in plaats van dessert rekenen wij een toeslag van 5 euro.

*Wij serveren ons menu altijd per gehele tafel.

*Indien wij rekening dienen te houden met allergenen, dient u deze aan ons te vermelden.

De Molenaar restaurant

À la carte

Voorgerechten

Proeverij van wilde eend pruim dukkah	16
Rauw gemarineerde langoustine tomaat watermeloen lavas Arenhka	16
Tartaar van gedroogde watermeloen tomaat lavas	16

Tussengerechten

Heek kool kerrie shiso	16
scarpaccia courgette kool kerrie shiso	16
Snoekbaars pompoen gnocchi	16
Groningse gerstrissotto pompoen waterkers	16
Kalfszwezerik sukade knolselderij miso truffel	16
Ravioli van eekhoortjesbrood knolselderij miso truffel	16

Hoofdgerechten

Damhert bospeen zwarte knoflook	28
'Hutspot' bospeen aardappel uienjus	28
Snoekbaars pompoen gnocchi	28
Kalf sukade zwezerik knolselderij miso truffel	28
Ravioli van Eekhoortjesbrood Knolselderij miso truffel	28

Dessert

Peer karamel koffie	13
Moelleux au chocolat blauwe bes witte chocolade - vanille ijs	13
Selectie kazen van het kaasfort	16
Selectie charcuterie van slagerij Spijkerman uit Akkrum	16

*Wij serveren ons à la carte menu vanaf 3 gangen (incl. een hoofdgerecht).

*À la carte keuze is mogelijk tot een gezelschap van maximaal 4 personen. Vanaf 5 personen of meer serveren wij enkel ons menu.

*Indien er allergenen zijn waar wij rekening mee dienen te houden, dient u deze aan ons te vermelden.

De Molenaar restaurant

Volledig verzorgd arrangement

Bij Restaurant de Molenaar houden wij er van om u volledig in de watten te leggen, daarom hoort een volledig verzorgd arrangement tot de mogelijkheden. Zo hoeft u enkel nog te kiezen uit 5,6 of 7 gangen en wij regelen de rest.

Volledig verzorgd arrangement:

- Ontvangst met bruisend aperitief
- Diverse amuses voorafgaand aan het diner
- 5,6 of 7 gangen JRE menu met huisgemaakt brood
- Bijpassende wijnen of alcoholvrij arrangement in halve glazen bij alle gangen.
- Onbeperkt tafelwater
- Koffie/thee met friandises

5 gangen volledig verzorgd | 112,50

6 gangen volledig verzorgd | 127

7 gangen volledig verzorgd | 140

*Aanvulling tot hele glazen wijn of alcoholvrij is mogelijk tegen meerprijs.

De Molenaar restaurant

WIJNKAART

MOUSSEREND/APERITIEF

Jeume Serra, Cava

Laurent Perrier, Champagne

Vuurzee

Glas

Fles

8

48

12

72

10

60

9.5

-

Alcoholvrije mocktail

(jus d' orange, Crodino, Ginger Ale, Rozemarijn)

OPEN WIJNEN

Roqueta Origen, Catalonië, Spanje

Synera Blanco , Macabeo-Chardonnay

Synera Tinto Roqueta Origen, Catalonië, Spanje

Granache, tempranillo, Cabernet Sauvignon

5.5

33

5.5

33

Domaine Gayda, Languedoc, Frankrijk

Viognier

8

48

Clos de Corten, Moldavië

Blanc de Cabernet

8

48

Pontellon, Rías Baixas, Spanje

Albariño

8

48

Quercus, Perimorje, Slovenië

Rebula

8

48

Librandi 'Asylia' , Calabria, Italië

Gaglioppo

8

48

Jean Luc Colombo, Rhône, Frankrijk.

Grenache, Syrah

8

48

De Molenaar restaurant

WIJNKAART - WIT

VON WINNING, PFALZ, DUITSLAND 63
Win Win, 2020, Riesling

JEAN MAX ROGER, LOIRE, FRANKRIJK 65
Sancerre Les Cailottes , 2022. Sauvignon Blanc

LOUIS JADOT, BOURGOGNE, FRANKRIJK 62
Couvent des Jacobins Chardonnay, 2021, Chardonnay

PATRIARCHE PÉRE & FILS, BOURGOGNE, FRANKRIJK 106
Meursault, 2020, Chardonnay

DOMAINE GERALD TALMARD, BOURGOGNE, FRANKRIJK 52
Mâcon Uchizy, 2020, Chardonnay

DOMAINE DE GRANGENEUVE, RHÔNE, FRANKRIJK, 58
Viognier 'V', 2021, Viognier

WIJNKAART - ROSÉ

MASFLEURY, PROVENCE, FRANKRIJK
Côtes de Provence, 2021, Syrah - Cinsault - Grenache 48

*Wijnen op deze pagina zijn enkel per fles te bestellen.

**Wijnen welke we op reis hebben ontdekt en zelf hebben geïmporteerd.

De Molenaar restaurant

WIJNKAART - ROOD

WEINGUT SEEGER, BADEN, DUITSLAND Blauer Spätburgunder, 2020	57
F. JEANTET, RHÔNE, FRANKRIJK Châteuneuf - du - pape, 2018, Cinsault - Mouvedre - Shiraz	68
MOILLARD - GRIVOT, BOURGOGNE, FRANKRIJK Santenay, 2017, Pinot Noir	73
CHATEAU MONTLABERT, BORDEAUX, FRANKRIJK Saint-Emilion Grand Cru, 2014, Cabernet Sauvignon - Merlot	85
DOMAINE GAYDA, LANGUEDOC-ROUSSILON, FRANKRIJK Figure Libre, 2016, Cabernet Franc	64
Chemin de Moscou, 2016, Syrah - Grenache - Cinsault	68
BODEGA BRAVO ESCOS, PRIORAT, SPANJE Les Camades, 2020, Carignan - Grenache - Syrah	59
CASISANO, TOSCANE, ITALIË Brunello di Montalcino, 2016, Sangiovese	82
COL D'ORCIA, TOSCANE, ITALIË. Brunello di Montalcino, 2018, Sangiovese	88
FABIANO, VENETO, ITALIE Valpolicella Ripasso, 2016, Corvina - Corvione - Rondinella	55
**BRUNELLI, VENETO, ITALIË Amarone Classico, 2020, Corvina - Corvione - Rondinella	82
BLACK STALLION, NAPA VALLEY, VERENIGDE STATEN Black Stallion, 2014, Cabernet Sauvignon	81
BELLINGHAM, PAARL, ZUID-AFRIKA The Maverick SMV, 2019, Syrah - Mourvedre - Viognier	65

*Wijnen op deze pagina zijn enkel per fles te bestellen.

**Wijnen welke we op reis hebben ontdekt en zelf hebben geïmporteerd.

De Molenaar restaurant

