

# 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

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

# 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.

### Aardpeer

artisjok | honing | dukkah

### Wortel Kimchi

pastinaak | Amsterdams zuur

### Pompoen

biet | blauwe kaas | balsamico

### Eryngii

champignon | crème fraîche | aardappel

### Rode kool rouleaux

spruit | amandel

### Ravioli

eekhoorntjesbrood | miso | knolselderij

### Mandarijn

witte chocolade | Grand Marnier

Midweek en lunch

4 gangen Aardpeer | Pompoen | Ravioli | Mandarijn

60 euro

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

5 gangen. Aardpeer | Pompoen | Rode kool | Ravioli | Mandarijn

70 euro

6 gangen. Aardpeer | Pompoen | Eryngii | Rode kool | Ravioli | Mandarijn

80 euro

7 gangen. Aardpeer | Wortel | Pompoen | Eryngii | Rode kool | Ravioli | Mandarijn

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.

### Zalm

soja | wasabi | furikake

### Hert

wortel | mosterd | pastinaak

### Coquille

venkel | lavas

### Kabeljauw

champignon | crème fraîche | aardappel

### Varkenswang

spruit | amandel | lardo

### Rund

rode kool | bloedworst | schorseneren

### Mandarijn

witte chocolade | Grand Marnier

Midweek en lunch

4 gangen Zalm | Kabeljauw | Rund | Mandarijn 60 euro

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

5 gangen Zalm | Kabeljauw | varkenswang | Rund | Mandarijn 70 euro

6 gangen Zalm | Coquille | Kabeljauw | varkenswang | Rund | Mandarijn 80 euro

7 gangen Zalm | Hert | Coquille | Kabeljauw | varkenswang | Rund | Mandarijn 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.

\*Omdat wij afhankelijk zijn van dagverse producten en onze leveranciers, kunnen gerechten in aanbod afwijken.

# De Molenaar restaurant

## À la carte

### Voorgerechten

Tartaar van zalm   soja   wasabi   furikake	16
Carpaccio van hert   wortel   mosterd   pastinaak	16
Aardpeer   artisjok   honing   dukkah	16

### Tussengerechten

Coquille in 2 bereidingen   venkel   lavas	16
Varkenswang   spruit   amandel   lardo	16
Pompoen   biet   blauwe kaas   balsamico	16

### Hoofdgerechten

Rund   rode kool   bloedworst   schorseneren	28
Ravioli van eekhoorntjesbrood   miso   knolselderij	28
Kabeljauw   champignon   crème fraîche   aardappel (ook als tussengerecht mogelijk)	28

### Dessert

Mandarijn   witte chocolade   crêpe	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

	Glas	Fles
<b>MOUSSEREND/APERITIEF</b>		
Jeume Serra, Cava	8	48
Laurent Perrier, Champagne	12	72
Vuurzee	10	60
Alcoholvrije mocktail (jus d' orange, Crodino, Ginger Ale, Rozemarijn)	9.5	-
<b>OPEN WIJNEN</b>		
Roqueta Origen, Catalonië, Spanje Synera Blanco , Macabeo-Chardonnay	5.5	33
Synera Tinto Roqueta Origen, Catalonië, Spanje Granache, tempranillo, Cabernet Sauvignon	5.5	33
Bellingham Pear Tree , Zuid - Afrika Chenin Blanc	8	48
Aulico, Sicilië Vermentino	8	48
Villa Niederberger, Pfalz, Duitsland Riesling	8	48
South Emotion, Pays D'oc, Frankrijk Chardonnay en Viognier	8	48
Rimbaldi, Abruzzo, Italië Montepulciano	8	48
Dos Camelidos reserva, Chili. Carmenère	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, Chardonnay, 2021/2022

PATRIARCHE PÉRE & FILS, BOURGOGNE, FRANKRIJK 106  
Meursault, Chardonnay, 2020/2022

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
LOUIS JADOT, BOURGOGNE, FRANKRIJK Couvent des Jacobins , Pinot Noir, 2022	64
F. JEANTET, RHÔNE, FRANKRIJK Châteuneuf - du - pape, 2018, Cinsault - Mourvedre - 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

