

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.

Aubergine

kwartelei | bieslook | zoetzure groenten

Eryngii

knolselderij | zwarte knoflook | hollandaise

Aardappel

witlof | parmezaan

Rode biet

Pompoen | blauwe kaas | balsamico

Ravioli van Spinazie

truffel | schorseneren

Speltrisotto

aardpeer | ui | macadamia

Ananas

witte chocolade | kokos | specerijen

Midweek en lunch

4 gangen Aubergine | Rode biet | Speltrisotto | Ananas

60 euro

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

5 gangen. Aubergine | Aardappel | Rode biet | Speltrisotto | Ananas

70 euro

6 gangen. Aubergine | Aardappel | Rode biet | Ravioli | Speltrisotto | Ananas

80 euro

7 gangen. Aubergine | Eryngii | Aardappel | Rode biet | Ravioli | Speltrisotto | Ananas

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.

Rundertartaar

kwartelei | bieslook | zoetzure groenten | ansjovis

Coquille

knolselderij | zwarte knoflook | hollandaise

Heilbot

witlof | parmezaan | aardappel

Skrei

rode biet | pompoen | oude balsamico

Ravioli

rundersukade | spinazie | truffel | schorseneren

Boerderijeend

aardpeer | ui | macadamia

Ananas

witte chocolade | kokos | specerijen

Midweek en lunch

4 gangen Tartaar | Heilbot | Boerderijeend | Ananas 60 euro

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

5 gangen Tartaar | Heilbot | Skrei | Boerderijeend | Ananas 70 euro

6 gangen Tartaar | Heilbot | Skrei | Ravioli | Boerderijeend | Ananas 80 euro

7 gangen Tartaar | Coquille | Heilbot | Skrei | Ravioli | Boerderijeend | Ananas 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.

*Voor gewenste wijzigingen in de samenstelling van het menu kan een meerprijs gerekend worden.

*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 rund kwartelei bieslook ansjovis zoetzure groenten	16
Coquille knolselderij zwarte knoflook hollandaise	16
Aubergine kwartelei bieslook zoetzure groenten	16

Tussengerechten

heilbot witlof parmezaan aardappel	16
Ravioli met spinazie en rundersukade	16
Rode biet Pompoen blauwe kaas balsamico	16

Hoofdgerechten

Boerderijeend aardpeer ui macadamia	28
Skrei rode biet pompoen balsamico	28
Ravioli spinazie schorseneren macadamia	28

Dessert

Ananas witte chocolade kokos specerijen	13
Moelleux au chocolat blauwe bes mandarijn 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
MOUSSEREND/APERITIEF		
Jeume Serra, Cava	8	48
Laurent Perrier, Champagne	12	72
Vuurzee	10	60
Alcoholvrije mocktail (jus d' orange, Crodino, Ginger Ale, Rozemarijn)	9.5	-
OPEN WIJNEN		
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
Marques de Caceres Excellens, Rueda, Spanje Verdejo	8	48
Castel Frères Béziers, Languedoc, Frankrijk Chardonnay en Viognier	8	48
Domaine Guillaman, Cascogne , Frankrijk Chardonnay	8	48
Rimbaldi, Abruzzo, Italië Montepulciano	8	48
Château du Lort, Bordeaux, Frankrijk Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	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

