

Gebak

Appeltaart	€ 2.50
Vruchtengebak	€ 2.85
Chocoladetaart	€ 3.25
Slagroom, per portie	€ 0.75

Warme Dranken

Koffie	€ 2.00
Caffé Latte <i>koffie verkeerd maar dan op zijn Italiaans</i>	€ 2.30
Cappuccino <i>Bereid met heerlijke romige melk en de beste koffie</i>	€ 2.25
Espresso	€ 2.30
Latte Macchiato	€ 2.75
Coevorder koffie <i>Koffie waarbij een speciaal voor ons geproduceerde likeur en huisgemaakte bonbon</i>	€ 4.80
Warme chocolademelk (slagroom € 0,75)	€ 2.25
Dilmah Thee <i>Keuze uit verschillende smaken van de lekkerste thee</i>	€ 2.00
Verse Muntthee <i>Heerlijk verfrissende thee van verse munt</i>	€ 2.50
Verse zoethout-thee <i>Heerlijk verwarmende verse thee van zoethout-stokjes</i>	€ 2.50

Dranken

Diverse frisdranken vanaf € 2.25
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta orange, Fanta cassis, Tonic, Bitter lemon, Sprite, Chocomel, Fristi, Appelsap, Rivella light, Lipton ice tea, Tomatensap, Dubbel friss

De diverse frisdranken worden in kleine flesjes met een glas geserveerd

Chaudfontaine blauw en rood € 2.10

Verse jus d 'orange klein € 3.00
groot € 3,75

Melk/karnemelk € 2.00

Huiswijnen per glas(zie ook onze wijnkaart) vanaf € 3.50

Bieren in glas of fles (vraag naar de speciale bierkaart!) vanaf € 2.00

Binnenlands gedistilleerd vanaf € 2.50

Buitenlands gedistilleerd vanaf € 4,00

Port, sherry, vermout vanaf € 3.50

High-wine (vanaf 2 personen te bestellen)
Twee glazen wijn naar keuze (Lavila of Campo Sanz).
Hierbij serveren wij een overheerlijk borrelgarnituur per persoon € 9.95

Voor bij de borrel

Borrelbrood		€ 5.55
<i>Plankje biologisch Landbrood van Carl Siegert met huisgemaakte kruidenboter, aioli en pesto</i>		
Gemarineerde olijven		€ 4.50
Kaas & Worst		€ 9.00
<i>Een plateau van verschillende regionale en internationale kaas- en worst specialiteiten met brood, perensalsa en biergel</i>		
Gehaktballetjes		€ 7.25
<i>Indische gehaktballetjes in rozemarijnjus, 5 stuks</i>		
Mini loempia's 7 stuks	Small 7 st.	€ 6.50
Met een pittige chilisaus	Medium 14st.	€ 9.50
	Large 21 st.	€13.50
Kwekkeboom 'Klassiek'	Small 7 st.	€ 6.50
Met Franse mosterd	Medium 14st.	€ 9.50
	Large 21 st.	€13.50
Kwekkeboom bitterballen	Small 7st.	€ 6.50
Met Franse mosterd	Medium 14 st.	€ 9.50
	Large 21 st.	€13.50

LUNCHKAART

BROODJES

(geserveerd met biologisch landbrood van Carl Siegert, wit of bruin)

Broodje vooraf € 5.55

Plankje biologisch Landbrood van Carl Siegert met kruidenboter, pesto en aioli

Tonijn € 6.75

Salade van tonijn, rode ui en kappertjes met kruidige salade

Wrap met zalm € 7.25

Wrap met gerookte zalm, bieslookroomkaas, kappertjes en rucola

Beenham € 6.75

Beenham met een honing-mosterdsaus

Carpaccio € 7.25

Gerookte rib eye met pijnboompitten, zongedroogde tomaten en kruidige salade

Brie € 6.75

Gegratineerde brie met honing, walnoten en kruidige salade

Tosti Heeren van Coevorden € 5.50

Royale tosti van boeren brood met beenham, kaas en garnituur van kruidige salade

Gezond € 6.75

Gemarineerde tomaat, komkommer, ei, boerenham, kaas, sla en mayonaise

SOEPEN (geserveerd in een kop)

Drentsche mosterdsoep <i>Met garnituur van "Dreuge worst"</i>	€ 4.95
Pommodori- soep <i>Ambachtelijke tomatensoep van verse tomaten met croutons, kruidenolie en stukjes olijf</i>	€ 4.95
Ossenstaart-bouillon <i>Ossenstaart-bouillon op grootmoeders wijze. Goed gevuld met eigen vlees, kruiden, groenten en croutons</i>	€ 5.95

MAALTIJDSALADES

wijntip

Salade met gemarineerde kip <i>Salade met gemarineerde kip (mals dijenvlees), spek, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en pesto-mayonaise</i>	€ 12.75 (4,6)
Salade van vis (lauwwarm) <i>Royale salade met diverse vissoorten van het seizoen en kruiden, gedresseerd met een frisse champagnedressing</i>	€ 13.50 (4,5,6)
Carpaccio de Heeren van Coevorden <i>Royale salade met een carpaccio van gerookte rib-eye, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, acetodressing, kruiden, olijven en Old Amsterdam</i>	€ 13.50 (4,15)
Salade geitenkaas (optie, uitgebakken spek) <i>Salade met biologische geitenkaas van de Molkerei Bio, noten, zongedroogde tomaat, olijven, basilicum-pesto en een perensalsa</i>	€ 12.50 (4)

De soepen en salades worden geserveerd met biologisch landbrood van Carl Siegert en gezouten boter

WARME LUNCHGERECHTEN

Omelet "de Heeren van Coevorden" <i>Omelet met spek, diverse roergebakken groenten, tomaat en kaas</i>	€ 7.50
Uitsmijter "de Heeren van Coevorden" <i>Een uitsmijter van 3 eieren met ui, prei, spek, tomaat en gegratineerd met kaas</i>	€ 7.75
Gehaktballetjes <i>Gebraden gehaktballetjes in rozemarijnjus met sla en naar keuze verse frieten of brood</i>	€ 8.75
Kalfskroketten <i>2 Kwekkeboom kalfskroketten met huisgemaakte salade en naar keuze wit of bruin brood</i>	€ 7.50
Kipsaté <i>Heerlijk malse kipsaté, frisse salade, spek en naar keuze verse frieten of brood</i>	€ 13.50
Clubsandwich met kip en bacon of ambachtelijk gerookte zalm <i>Clubsandwich met kip en bacon of gerookte zalm, ei, gemarineerde tomaat, pesto en komkommer. Geserveerd met verse frieten en huisgemaakte mayonaise</i>	€ 12.50
Weideburger <i>Italiaanse bol met een huisgemaakte hamburger van Weiderund met een frisse salade, verse frieten en huisgemaakte mayonaise</i>	€ 12.75
"Patatje met" <i>Verse friet met huisgemaakte mayonaise</i>	€ 2.75

PLATEGERECHTEN

Schnitzel <i>Schnitzel met spek, ui en champignons met een frisse salade, verse frieten en huisgemaakte mayonaise</i>	€16.75
Kalfslever <i>Kalfslever met gebakken ui en spek met een frisse salade, verse frieten en huisgemaakte mayonaise</i>	€16.75
Roasted Ribs <i>Heerlijk gemarineerde spareribs met passende sauzen, frisse salade, verse frieten en huisgemaakte mayonaise</i>	€17.75
Entrecote (Ierland) <i>Malse Ierse entrecôte met kruidenboter, frisse salade, verse frieten en huisgemaakte mayonaise</i>	€18.75
Zalmfilet <i>Gebakken zalmfilet geserveerd met een saus van Vadouvan frisse salade en verse frieten met huisgemaakte mayonaise</i>	€18.25

KLEINTJE DESSERTKAART

Sorbet <i>Sorbet van vanille-ijs met vers fruit, vruchtencoullis en slagroom</i>	€ 5.95
Koffie karamel ijs <i>Koffie karamel ijs met siroop van likeur 43 en slagroom</i>	€ 5.95
Dame blanche (optie met advocaat) <i>Bourbon vanille ijs met warme chocolade saus en amandel schaafsel</i>	€ 5.95
Bananen sorbetijs met knieperties <i>Bananen sorbetijs met knieperties, slagroom en chocoladesaus</i>	€ 5.95
Wafel (luikse wafel, warm geserveerd) met fruit van het seizoen <i>Wafel met vers fruit van het seizoen, vanille-ijs en slagroom</i>	€ 6.50
Kinderijsje <i>Kinderijsje met vanille-ijs in een beestenbeker met slagroom en een verrassing</i>	€ 4.75

Al onze verse ijssoorten, komen van het ambachtsbedrijf Otelli

DINERKAART

De keuze van de Heeren

De creativiteit van onze keukenbrigade en de invloeden van de seizoenen verwerkt in een wisselend verrassingsmenu

Drie gangen €32.50

Vier gangen €37.50

Wijntip van de Heeren

Om de keuze voor een passende wijn bij uw gerechten voor u gemakkelijker te maken hebben we onze gerechten voorzien van een wijntip. Soms staan hierbij een aantal suggesties, per glas of per fles. Bij de gerechten hebben wij voor u nummers geplaatst welke corresponderen met de wijnen op de wijnkaart achter in deze menukaart.

VOORGERECHTEN

Wijntip

Broodje vooraf <i>Plankje biologisch Landbrood van Carl Siegert met huisgemaakte kruidenboter, aioli en pesto</i>	€ 5.55
Hollandse garnalen "cocktail" met gerookte zalm <i>Hollandse garnalen "cocktail" met whisky-saus, ijsbergsla en kruiden met gerookte zalm</i>	€ 9.75 (4)
Cannelloni <i>Cannelloni van Drents nagelhout met eendenlever, kruidige salade en appelstroop</i>	€ 9.75 (4,16,19)
Gemarineerde Tofu met Shiitake <i>Gebakken gemarineerde tofu met in bierbeslag gefrituurde shiitake</i>	€ 9.75 (4)
Carpaccio van gerookte rib-eye <i>Carpaccio met zongedroogde tomaten, Acetodressing, kruiden, olijven, Old Amsterdam en frisse salade</i>	€ 9.75 (4,15)

SOEPEN (geserveerd in een bord)

Drentsche mosterdsoep <i>Met een garnituur van "Dreuge worst"</i>	€ 5.75
Pomodori- soep <i>Ambachtelijke tomatensoep van verse tomaten met croutons, kruidenolie en stukjes olijf</i>	€ 5.75
Ossenstaart-bouillon <i>Ossenstaart-bouillon op grootmoeders wijze. Goed gevuld met eigenvlees, kruiden, groenten en croutons</i>	€ 6,75

HOOFDGERECHTEN

Wijntip

Vangst van de dag (vraag uw gastheer/-vrouw) <i>Wat de markt ons biedt met passende garnituren</i>	Dagprijs (2,4,6)
Heilbot met kruidenkorst <i>Gebakken heilbotfilet waarop een kruidenkorst, geserveerd met een botersaus</i>	€19.75 (4)
Kalfssucade met een bitterbal van zwezerik <i>Kalfssucade gegaard in witte wijn en room met tomaat, tijm, rozemarijn en ui waarbij een bitterbal van zwezerik geserveerd met eigen jus en passend garnituur</i>	€19.75 (13,15)
Tournedos (Iers) <i>Heerlijke Ierse tournedos met klassieke stroganoff-saus, seizoensgroenten en mousseline van aardappel</i>	€ 28,50 (14,15)
Saltimbocca <i>Malse filet van het scharrelvarken met parmaham, salieboter en groenten van het seizoen</i>	€19.00 (2,12)
Parelhoenfilet <i>Gebakken parelhoenfilet met spek geserveerd met een saus van pesto</i>	€18.75 (2,12)
Verse originele Italiaanse lintpasta <i>Verse Italiaanse lintpasta met basilicum- citroensaus, kappertjes en cherry- tomaten</i>	€17,75 (2,4)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frisse salade en verse frieten met huisgemaakte mayonaise

NAGERECHTEN

Wijntip

Sorbetijs <i>Drie soorten sorbetijs met vers fruit en vruchten-coullis</i>	€ 8.75
Crème brûlée van vanille <i>Crème brûlée van superieure vanille uit Tahiti geserveerd met spritzz granité</i>	€ 8.75 (23,24)
Pannacota <i>Pannacota van citrus met grappa appeltjes</i>	€ 8.75 (20)
Roodfruit terrine <i>Roodfruit terrine met champagne geleï, waarbij een tuille, mint en rood fruit coullis</i>	€ 9.00 (20)
Kaasplateau <i>Assortiment van diverse kazen met een perensalsa en biergel met getoast rozijnenbrood</i>	€ 11.75 (24,25)
Koffie bonbons <i>Verse koffie, thee of cappuccino met diverse soorten bonbons</i>	€ 5.00
Koffie preuvenement <i>Verse koffie, thee of cappuccino met diverse soorten bonbons en een proeverij van drie soorten likeuren</i>	€ 8.50

Iets te vieren?

Vraag eens naar onze mogelijkheden. Niet alleen in ons grand café bieden wij de mogelijkheid om met een gezelschap bij elkaar te komen, ook thuis kunt u genieten van diverse mogelijkheden van catering voor iedere gelegenheid! Wij zijn een onderdeel van catering en partyservice J. van 't Hooge uit Hoogeveen. Kijk ook eens op www.vthooge.nl voor de diverse mogelijkheden.

DE HEEREN VAN COEVORDEN

DE HEEREN VAN COEVORDEN