

## Koffie (van de Groningse koffiebranderij Tik Tak)

Koffie	€ 2,25
Dubbele koffie	€ 3,00
Espresso	€ 2,25
Espresso macchiato	€ 2,50
Ristretto	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,75
Café latte (koffie verkeerd)	€ 2,75
Latte macchiato	€ 2,75
Warme chocolademelk	€ 3,00
Keuze uit puur en witte chocolade	

## Speciale koffie

Oerkoffie	€ 6,25
Koffie met slagroom en Hunebedlikeur	
Ierse Koffie	€ 7,25
Koffie met slagroom, basterdsuiker en Irish Whiskey	
Franse Koffie	€ 7,25
Koffie met slagroom, basterdsuiker en Grand Marnier	

## Huisgemaakte lekkernijen

Appeltaart	€ 3,00
Brownie	€ 3,00
Seizoenstaart	€ 3,00
Slagroom	€ 0,75

## Thee (van Simon Lévelt)

€ 2,25

Ceylon
Darjeeling bloemig en fris
Earl Grey zacht en fruitig
Kamille gedroogde bloesem van kamille
Kamille lemon met rozenbottel, kamille, hibiscus, kruisemunt
Lapsang Souchong gedroogd en gerookt boven naaldhout
Lemon ginger frisse citroen en kruidige gember
Jasmijn Chinese groene thee met jasmijn
Bosvruchten mix van bosbessen, bramen en frambozen
Nilgiri green mild en kruidig
Rooibos honeybush
Rooibos orange lemon honeybush, rozenbottel en braamblad
Golden Mandarin met mandarijn, sinaasappel en goudsbloem
Sencha silver flower groene thee, jasmijn en rozenblad
Seizoensthee winter, lente, zomer en herfst
Het wonder van Drenthe; Drentse Thee

## Speciale thee

€ 2,50

Verse muntthee
Ambothia special white, deze thee met orchideeachtige geur, wordt speciaal op zonnige dagen geplukt en heel voorzichtig koud verflent, met de hand gerold en licht gefermenteerd
Indian Chai kardemon, kaneel, gember en peper
Wordt met een kannetje warme melk geserveerd

## Drentse High Tea

Hondsrug thee	€ 22,50 p.p.
op reservering serveren wij u een <b>Drentse High Tea</b> met streekproducten en diverse zoetwaren en gebak	

## Vruchtensappen

### Biologische sappen van Schulp

Appelsap	€ 2,75
Appel/vlierbessen	€ 3,25
Appel/aardbeien	€ 3,25
Appel/cranberry	€ 3,25

Vers geperste sinaasappelsap	€ 3,50
------------------------------	--------

## Frisdranken

€ 2,25

Coca-Cola  
Coco-Cola light  
Fanta  
Sprite  
Rivella  
Tonic  
Bitter Lemon  
Cassis  
Ice-tea  
Mineraalwater (An'leau)  
Fristi  
Chocolademelk  
Karnemelk  
Melk

Bronwater An'leau (75 cl, uit Anloo) met of zonder bubbels	€ 5,00
---	--------

## Brunch

€ 17,50 p.p.

Vanaf 2 personen bieden wij u een heerlijk uitgebreid  
laat ontbijt of een vroege lunch;

Proef en beleef de streek met onze brunch.  
Inclusief soep, salade, roerei en brood met zoet en hartig beleg.  
Een ware proeverij van de Streek!

## Minibrunch (t/m 12 jaar)

€ 7,50 p. p.

Minibrood met verschillende soorten brood en zoet en hartig beleg

## Soepen

Pompoensoep (v)  
met croutons met koriander

€ 7,00

Tomatensoep  
met balletjes van het Drents Weiderund  
(kan ook vegetarisch)

€ 6,00

## Brood

### *Gezonde Streek*

Twee royale boterhammen met ham van het grasvarken  
uit Drouwenerveen, kaas van de Drentse Aa, tomaat,  
komkommer, sla en een spiegelei

€ 7,50

### *Uitsmijter*

Twee royale boterhammen, belegd met keuze uit:  
Grasham uit Drouwenerveen, Eco-kaas uit Rolde  
en/of tomaat, met daarop drie gebakken spiegeleieren  
van de graskip

€ 8,75

***Heeft u een allergie? Meld het ons!***

### *Broodje vis*

Twee royale boterhammen met huisgerookte zalmforel  
opeen komkommer-wortelsalade

€ 12,50

### *Streekburger*

Twee royale boterhammen met een tartaarburger van het  
Drents Weiderund, geserveerd met rode uiencompote  
en gemarineerde courgette

€ 10,50

### *Broodje pulled pork*

Twee royale boterhammen met gestoofd varkensvlees  
van de Grasvarken met koolsla

€ 12,50

## Salades

### *Salade van de Chef*

Maaltijdsalade met de keuze uit vlees, vis of vegetarisch  
Wordt geserveerd met brood

€ 15,00

## Warme kleine gerechten

### *Tosti van Streek (v)*

Tosti met peer, geitenkaas en een pesto van noten

€ 7,50

### *Tosti*

Tosti met grasham, kaas en tomatensalsa

€ 7,50

### *Klein Venetië (v)*

Tagliatelle met tomatensaus en Drentse Weiderund balletjes  
en 48+ eko-kaas uit Rolde

€ 12,50

### *Plate Hete Kip*

Hete kip, pittige gekruide Graskippendijen uit Drouwenerveen  
geserveerd met salade, tomatensalsa en brood

€ 15,00

(v) vegetarisch

## Veur bie't borreltie

Groentechips	€ 4,75
Brood met 2 soorten boter of met tapenade en olie dip	€ 4,00
Tapasshotel (2 pers.) Laat u verrassen door diverse hartige lekkernijen, chips die de streek ons biedt, geserveerd als kleine hapjes	€ 8,50
Kaasplankje (2 pers.) Diverse soorten kaas uit de streek; met brood en vijgencompote honing van de streek	€ 8,50
Bierproeverij (2 pers.) 3 biertjes naar eigen keuze van de Maallust bierkaart met kleine tappasshotel	€ 17,50

## Drie gangen keuzemenu

€ 29,50 p.p.

Met uw eigen gekozen voor- hoofd- en nagerecht  
Een door u zelf samengesteld menu van onze kaart

## Proeverij van Streek

€ 34,50 p.p.

Menu waarbij u afzonderlijk een drieluik van voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten krijgt. Een uitgebreide proeverij van wat we uit de streek en van dit seizoen op onze kaart te bieden hebben. Een waar culinair feest!  
(minimaal 2 personen)

Bij beide menu's wordt een bijpassend garnituur geserveerd met wat het seizoen ons te bieden heeft.

## Vorgerechten € 7,00

### *Streekpaté*

Paté van het Grasvarken  
geserveerd met een compote van veenbessen

### *Vis van verder*

Huisgerookte zalmforel  
op een komkommer-wortelsalade met een gelei van munt

### *Okerpracht (v)*

Pompoensoep  
met croutons met koriander

(v) vegetarisch

***Heeft u een allergie? Meld het ons!***

## Hoofdgerechten € 19,50

### *Aangeschoten eend*

Eendenborst uit de Weerribben  
met een saus van hunebedlikeur en een coulis van sinaasappel

### *Uit de zee*

Kabeljauw uit de Noordzee, op de huid gebakken  
met wortelcrème en een pesto van peterselie

### *Gelaagd lekker(v)*

Notenlasagne  
met gemengde bospaddenstoelen en een gelei van rode biet

## Nagerechten € 7,00

### *Zoete inval*

Witte chocolademousse  
met chocoladevlokken en een licht pittige karamelsaus

### *Bos op de tong*

Parfait van bramen  
geserveerd met een saus van munt

### *Koude peer*

Huisgemaakt stoofperenijs  
geserveerd met sabayon, saus van vlierbessen

Voor onze **kinderspecialiteiten**, vraag naar onze kinderkaart.

Vraag onze **uitgebreide wijnkaart** en het bijpassende **wijnarrangement**.  
(€ 17,50 p.p.)

## Over de Wijnen van Villa van Streek

In de brasserie van de Villa van Streek gaat het om **puur, lekker en eerlijk**. Dit geldt voor de lekkernijen, de hele menukaart maar natuurlijk ook voor de wijnen.

Zoals u de streek kunt proeven in haar jaargetijde ( de biologische agenda) ziet u op de kaart wat uit de streek en het seizoen voortkomt. Zo is in feite ook de wijnkaart tot stand gebracht. Door keuzes uit eerlijke **pure wijnen** die alle **natuurlijke kenmerken** in zich dragen van de **wijngaard** en de omstandigheden van het wijnjaar weergeven. Zoals de streekproducenten van de Villa van Streek door het seizoenverloop de kaart bepalen zo werkt onze wijnkoper Harry Streuer uit Grolloo bij zijn wijnkeuze samen met wijnmakers hoofdzakelijk in Frankrijk. Dus ook met de wijnen is ons motto: **Villa volgt de natuur**.

Net als de menukaart is de wijnkaart beperkt maar door deze eigenzinnige selectie vol rijkdom en “verrassend en bijzonder” zoals veel gasten dat stellen. Wij laten graag het oordeel aan u!

## Passende wijnarrangementen

Tussen een goede kok en goede wijnleverancier woedt vaak een goed “gevecht”. Het kost strijd om de ware combinaties te vinden tussen wijn en spijs. Maar dankzij dat “gevecht” tussen de kwaliteit van gerecht en wijn komt een mooi resultaat tevoorschijn: Ons wijnadvis bij uw gerecht. Een goede combinatie is een waar feest waar wijn en spijs elkaar begrijpen en versterken.

## Wijn per glas

### Droge Witte Wijn

*Château Mas Neuf  
Rhône Paradox 2014*

Expressieve neus met aroma's van perzik, peer, venkel en citrusvruchten.

*Marinot Verdun*

*Les Quatres Fils Aymont Chardonnay*

Uit de Bourgognestreek. Fruitvol en fris karakter in een toegankelijke stijl. Soepel en zuiver.

### Zoete Witte Wijn

*Weingut Paulinshof*

*Brauneberger Juffer Kabinett 2011*

Kruidig zoet bouquet met smaken van nectarine en perzik.

### Rosé

*Domaine Réméjeanne*

*Côtes du Rhône Les Chèvrefeuilles rosé 2012*

Prachtige rosé met intense geuren van frambozen en cassis en een verfijnde soepele fruitige smaak.

### Rode Wijn

*Château Mas Neuf 2013*

*Rhône Paradox*

Rijk aan rood fruit, rijpe tannines, soepel en kruidig.

*Marinot Verdun*

*Les Quatres Fils Aymont Pinot Blanc*

Uit de Bourgognestreek. Fruitvol en fris karakter in een toegankelijke stijl. Soepel en zuiver.

glas fles

€ 5,00 € 24,00

€ 4,50 € 22,50

€ 5,75 € 32,50

€ 5,00 € 24,00

€ 5,00 € 24,00

€ 4,50 € 22,50

## Wijn per Fles

### Witte Wijnen

*Domaine Massiac*

*Viognier Vin de Pays d' Oc 2012*

€ 27,50

*Weingut Paulinshof*

*Rotschiefer 2012*

€ 29,50

*Domaine Claudie Jobard*

*Rully Montagne la Folie 2011*

€ 35,00

### Rode Wijnen

*Domaine Réméjeanne*

*Côtes du Rhône Les Arbousiers 2011*

€ 30,00

*Domaine Ferrand*

*Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2011*

€ 29,50

*Domaine de la Charbonniere*

*Vacqueras 2011*

€ 35,00

### Mousserende wijnen

*Domaine Alain Poulet*

*Clairette de Die*

€ 25,00

*Domaine Marinot-Verdun*

*Vin Mousseux Brut Marie Vernay*

€ 30,00

**Vraag naar onze wijnkaart voor meer informatie over onze wijnen**

### **Bieren van Brouwerij Maallust te Veenhuizen**

De Kolonist	Weizen bier	€ 4,00
De Vagebond	Vienna bier	€ 4,00
De Weldoener	Blond bier	€ 4,50
Mooie Madam	Dubbel bier	€ 4,50
Een Zware Jongen	Tripel bier	€ 4,75
De Landloper	Bock bier	€ 4,75

Bierproeverij 3 biertjes naar eigen keuze van Maallust met kleine tappasschotel (2 personen) € 17,50

Bitburger Pilsner € 2,50

Bitburger Alcoholvrij € 2,50

### **Speciale alcoholische dranken uit de streek**

Ambrosia (honingdrank) € 3,50

Hunebedlikeur € 3,50

### **Speciale alcoholische dranken**

Port rood of wit € 3,50

Sherry medium of dry € 3,50

Martini € 3,50

Sambuca € 3,50

Jameson Whiskey € 4,50

Remy Martin Cognac € 5,00

Cointreau € 5,00

Tia Maria € 4,00

Grand Marnier € 4,25

Jenever jong of oud € 2,75

Korenwijn € 3,00

Berenburg € 2,75

Amaretto € 4,50

Drambuie € 4,50

Calvados € 4,50