

Voorgerechten

| | |
|--|------|
| Rundercarpaccio | € 12 |
| Dungesneden rundercarpaccio met oude kaas, pittenmix en truffelmayonaise | |
| Salade manchego* | € 11 |
| Manchego en chiodgiabiet met mierikswortel mayonaise op een bedje van diverse slasoorten | |
| Duo van gerookte vissoorten | € 13 |
| Rouleaux van gerookte zalm en forel met een salade van zeewier | |
| Vitello tonnato | € 12 |
| Flinterdun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en zongedroogde tomaatjes | |
| Salade eendenborst | € 13 |
| Getrancheerde eendenborst op Oosterse wijze bereid met gember en ketjap | |
| Knoflookgamba`s | € 12 |
| Pannetje gepelde black tiger garnalen in knoflookolie met geroosterde paprika en bosui | |
| Tomatensoep* | € 7 |
| Huisgemaakte tomatensoep gevuld met balletjes en bosuitjes | |
| Mosterdsoep* | € 7 |
| Romige mosterdsoep met uitgebakken spek en dungesneden prei | |
| Gevogeltebouillon | € 7 |
| Gevogeltebouillon met verse soepgroenten en taugé | |
| Broodplankje* | € 7 |
| Diverse broodsoorten met huisgemaakte dip, pesto en tapenade | |

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte dip.

Voorgerechten met een * zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch bereid worden.

Hoofdgerechten

| | |
|---|------|
| Schnitzel 'Hof van Dalfsen' | € 21 |
| Krokant gebakken varkensschnitzel van 225 gram met champignons, ui, paprika en spek, gegratineerd met kaas | |
| Spareribs | € 21 |
| Huisgemarineerde spare ribs met knoflooksaus | |
| Kipspies | € 21 |
| Gemarineerde kipspies met atjar, kroepoek en satésaus | |
| Kalfsoester | € 23 |
| Gegrilde kalfsoester met Stroganoffsaus | |
| Haasbiefstuk | € 23 |
| Malse haasbiefstuk geserveerd met pepersaus | |
| Parelhoen | € 21 |
| Gebakken parelhoen met honing-rode wijn saus | |
| Zalm | € 22 |
| Op de huid gebakken zalmfilet met bearnaisesaus | |
| Snoekbaars | € 21 |
| Gebakken snoekbaarsfilet met kreeftensaus | |
| Dorade | € 21 |
| Gebakken dorade geserveerd met citroenboter | |
| Vegetarische roerbakschotel | € 21 |
| Roergebakken nochicken chunks, paddenstoelen, groenten en noten met een bolletje basmatirijst en kerriesaus | |
| Vegetarische proeverij | € 21 |
| Quiche met tempeh en mozzarella, kikkererwtencurry en risotto van rode biet | |

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groente, rauwkost, compote en aardappeltgarnituur.

Nagerechten

| | |
|--|-----|
| Chocolade moelleux | € 8 |
| Met witte chocolademousse, suikerbrood en kaneelijs | |
| Sorbet | € 9 |
| Grote hoorn met drie soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom | |
| Cheesecake | € 7 |
| Americain limoen cheesecake met frambozen sorbetijs | |
| Tarte tatin | € 8 |
| Tarte tatin van gegrilde ananas met sinaasappelbavarois en mango ijs | |
| Panna cotta | € 8 |
| Met een bolletje black Hawaii ijs | |
| Klein ijssie | € 5 |
| Bolletje vanille ijs met bosvruchtsaus en slagroom | |
| Koffie Hof van Dalfsen | € 9 |

Koffies en Digestieven

Irish Coffee (met Irish whiskey)
French Coffee (met Grand Marnier)
Italian Coffee (met Amaretto)
Spanish Coffee (met Tia Maria)
€ 8

Amaretto di saronno, Tia Maria, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier,
Bailey`s, Armagnac, Calvados en Cognac
€ 4,75

Cognac
€ 5,50