



Lekker, eerlijk
en natuurlijk
uit de streek
Bio-logisch toch!

Restaurant De Mandarijn



Diner

Eten Wat de pot schaft

Laat u verrassen met ons
wekelijks wisselende
menu met biologische
seizoen- &
streekproducten

2-gangen menu
€ 20,00

3-gangen menu
€ 25,00

4-gangen menu
€ 27,50



Lekker, eerlijk
en natuurlijk
uit de streek

Biologisch toch!

VOORGERECHTEN

Ambachtelijk boerenbrood met huisgemaakte kruidenboter	€	3,50
Sallands genot met Naegelholt, 'olderwets' rundvlees, zoals vroeger elke boer in Salland maakte: pekelen, daarna luchtdrogen aan de balken. Wij snijden het flinterdun en volgens traditie extra lekker met grove peper uit de molen.	€	8,50
Schotse zalm Heerlijk mild gerookt op een bedje van salade met mosterddille saus en kappertjes	€	9,50
Salade met malse reepjes filet van onze blijde kippen, op smaak gebracht kruiden, lekker fris met geschaafde appel met daarbij apart de honingmosterd-tijmsaus	€	9,00
Salade met oude Remeker Kaas en Vechtdal spekjes Een lekkere salade met kruidendressing, de smakelijke Remeker kaas en krokant gebakken spekreepjes	€	9,50
Salade met Vechtdal lekkernijen Op een bedje van salade een assortiment van Vechtdal producten zoals Naegelholt, boerenworsten en ham	€	9,00
Vegetarisch voorgerecht: De geit uit onze streek Verrassende salade met oude boeren geitenkaas, frisse dressing en geroosterde pijnboompitjes	€	9,00
Vegetarisch voorgerecht: Champignons roergebakken met een zachte roomsaus & kruiden	€	7,50

Soepjes (ook voor vegetariërs) € 4,75

- Mosterdsoep, onze huisspecialiteit**
Lekker zacht en romig, bereid met De Echte Zwolse Mosterd!
- Champignonsoep,** met lekkere champignons en kastanje champignons
- Tomatensoep,** net zo lekker als Oma die vroeger maakte



Lekker, eerlijk
en natuurlijk
uit de streek

Bio-logisch toch!

Tip:
Wij zijn
ook
geopend
voor uw
Lunch:

dinsdag
t/m
zaterdag
vanaf
10.00uur

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten serveren wij met
frites- & een warm groentegarnituur

Schnitzel Wijndragers	€	16,50
afkomstig uit het Vechtdal, waar het leven goed is met een vleugje Zwolle		
Saté van onze blijde kippen	€	16,50
Huisgemaakte saté met lekkere pindasaus en frisse salade		
Varkenshaas van de chef	€	16,50
Varkenshaasje in spek gewikkeld en op spiesjes gebakken met paprika roomsaus		
Biefstukje	€	19,75
Een eerlijk stukje vlees uit Noord-Amerika met rode wijnsaus geserveerd		
Runderburger	€	15,50
Huisgemaakte burger van puur rundvlees met een frisse salade, rode uien en heerlijke ravigottesaus		
Winterstoofpot	€	16,50
Nostalgisch stoofpotje van eerlijk rundvlees		
Eend	€	18,50
Rosé gebraden maiseend, van de <i>Veluwe Boerderij De Mezenberg</i> , met een frisse saus van bosbesjes		
Vegetarisch Hoofdgerecht:	€	16,50
Wij maken met diverse groenten van het seizoen een lekkere groenteschotel, met noten en kaas. Laat ons weten welk ingrediënt u er liever <u>niet</u> in wil hebben.		

Onze frites komen extra tot hun recht in combinatie met onze
ambachtelijke mayonaise

€ 1,50

VISGERECHTEN

Wij gebruiken alleen vissoorten die op de *Groene*-vislijsten voorkomen!

Gebakken Schotse zalm	€	18,50
Lekker zacht met een saus verrijkt met stukjes tomaat & olijfjes		
Schotse Zalm "in een jasje"	€	18,50
In folie met citroen en tomaat gestoomde zalmfilet. een waar genot voor de echte visliefhebber.		
Vis van de Week	€	17,75
Laat u verrassen met wat wij voor u hebben ingekocht		



Lekker, eerlijk
en natuurlijk
uit de streek

Bio-logisch toch!

NAGERECHTEN

Verse fruitsalade	€	6,25
van het seizoen, boeren vanille roomijs & <i>echte</i> slagroom		
De Witte Dame	€	4,95
Boeren vanille roomijs met een chocosaus		
Boeren S(n)oesjes	€	5,75
gevuld met boeren vanille roomijs met choco- of karamelsausje		
Lekker bordje!	€	7,50
met ambachtelijke kaneelikeur besprenkeld lauwwarme appel en peer partjes, kaneelijs en een puntje kaneelikeur		
Crêpes 'De Mandarijn'	€	8,50
Een ware delicatessa van flinterdunne pannenkoekjes boeren vanille ijs met een saus van sinaasappel met een vleugje kaneelikeur		
Chef's toetje: Altijd lekker!!	€	7,50
Wat heeft onze chef vandaag voor u bedacht.....		
Muscatel		
glaasje dessertwijn, lekker bij het nagerecht!!	€	3,50
Streekkaas	€	9,50
Proef de rust in onze boerenkaassoorten!		
Vintage Port		
Een 'must' voor De Echte liefhebber	€	4,50
Proeverij van 3 Echte Cognacs: VSOP, Napoleon & XO	€	9,50
Speciaal voor u meegenomen van een kleine bio-producent tijdens onze vakantie, net even buiten Cognac (Frankrijk).		

Huiswijnen rood en wit

per glas	€	3,50
Karaf 0,5 liter	€	12,50
Fles	€	18,50

Tafelwater bij de Wijn

Fles mineraal water, Spa Blauw	€	3,40
Fles echt Zwols Water	€	2,20

Regelmatig kopen wij extra wijnen om u een grotere keus te bieden.
Vraag gerust welke wij nog meer op voorraad hebben.



Lekker, eerlijk
en natuurlijk
uit de streek

Bio-logisch tocht!

Tip:
Wij zijn
ook
geopend
voor uw
Lunch:
dinsdag
t/m
zaterdag
vanaf
10.00uur

Koffie Specials met de Koffie van Peeze

Kopje Koffie	€ 2,45
Cappuccino, Koffie verkeerd	€ 2,65
Decafé Koffie	€ 2,65
Decafé cappuccino, verkeerd	€ 2,85
Wiener Melange	€ 3,10
Karamel Melange karamel, koffie & slagroom	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,10
Latte Choco (met fairtrade puur, melk of witte chocolade) Extra: slagroom	€ 3,00 € 0,50
Café Bomba advocaat, koffie & slagroom	€ 4,60
Baileys Coffee Baileys, koffie & slagroom	€ 6,00
Baileys Choco Dream Baileys, warme chocolademelk & slagroom	€ 6,00
Koffie "De Mandarijn" met Mandarine Napoleon likeur & slagroom	€ 6,00
French Koffie met Grand Marnier & slagroom	€ 6,00
Caribische Koffie met Tia Maria & slagroom	€ 6,00
Ierse Koffie met Ierse Whisky & slagroom	€ 6,00
Nostalgische Koffie met ambachtelijke kaneellikeur & slagroom	€ 6,00

Thee keuze uit onze assortimentskist

Thee -Lipton (fairtrade) of Kruiden-	€ 2,45
--------------------------------------	--------