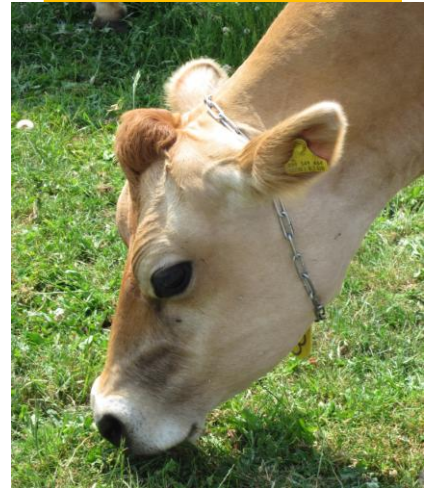




DINER

in

Restaurant
De Mandarijn



Lekker, eerlijk en
natuurlijk uit de streek
BIO-LOGISCH TOCH!



Eten Wat de pot schaft

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

2-gangen
menu
€ 20,00

3-gangen
menu
€ 25,00

4-gangen
menu
€ 27,50

VOORGERECHTEN

Ambachtelijk boerenbrood met huisgemaakte kruidenboter	€	3,50
Sallands genot met Naegelholt, 'ouderwets' 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 mosterd dille saus en kappertjes	€	9,50
Salade met malse reepjes filet van onze blije 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 als 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!
Champignon soep, 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!



HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten serveren wij met Frites- & een warm groentegarnituur

Schnitzel	€	15,50
afkomstig uit het Vechtdal, waar het leven goed is met gefrituurde uienringen		
Saté van onze blije kippen	€	15,50
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		
Ossenhaas	€	19,75
Een eerlijk Vechtdal biefstukje met rode wijnsaus geserveerd		
Runderburger, (175gr.)	€	15,50
Huisgemaakte burger van puur rundvlees met hierbij een frisse salade, rode uien en heerlijke ravigottesaus		
Eend	€	18,00
Rosé gebraden maiseend, <i>van de 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	€	17,75
Lekker zacht met een saus verrijkt met stukjes tomaat & olijfsjes		
Schotse Zalm "in een jasje"	€	17,75
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		

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

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 lauwarme appel en peer partjes, kaneelijs en een puntje kaneelikeur		
Crêpes 'De Mandarijn'	€	8,50
Een ware delicatessen 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!		
Een 'must' voor De Echte liefhebber: Vintage Port	€	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 TOCH!



Koffie Specials met de Koffie van Peeze

Kopje koffie	€ 2,35
Cappuccino, Koffie verkeerd	€ 2,55
Decafé koffie	€ 2,55
Decafé cappuccino, verkeerd	€ 2,75
Wiener Melange	€ 3,00
Karamel Melange karamel, koffie & slagroom	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Café Bomba advocaat, koffie & slagroom	€ 4,50
Baileys Coffee Baileys, koffie & slagroom	€ 5,50
Baileys Choco Dream Baileys, warme chocolademelk & slagroom	€ 5,50
Koffie "De Mandarijn" met Mandarine Napoleon likeur & slagroom	€ 5,50
French Koffie met Grand Marnier & slagroom	€ 5,50
Caribische koffie met Tia Maria & slagroom	€ 5,50
Ierse Koffie met Ierse Whisky & slagroom	€ 5,50
Nostalgische Koffie met ambachtelijke kaneelkeur & slagroom	€ 5,50
Proeverij van 3 Echte Cognacs: VSOP, Napoleon & XO Speciaal voor u meegenomen van een kleine bio-producent tijdens onze vakantie, uit Cognac (Frankrijk)	€ 9,50

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

Lekker, eerlijk en
natuurlijk uit de streek
BIO-LOGISCH TOCH!