



Lekker,
eerlijk en
natuurlijk
uit de streek

BIO-LOGISCH
TOCH!

Restaurant De Mandarijn



Februari Keuze in De Mandarijn

3- gangen menu € 25,00

4- gangen menu € 27,50

Voorgerecht:

Ambachtelijk gebakken brood met bruchettaboter
(ook vooraf te bestellen € 3,50)

of

Gerookte zalm met zalmousse en wasabi mayonaise
of

Waldorff salade met walnoten & langzaam gegaarde
carpaccio

Voor-/tussengerecht:

Lichtgebonden mosterdsoep
bereid met de echte Zwolse mosterd
of

Lichtgebonden champignonsoep

Hoofdgerecht:

met natuurlijk (h)eerlijke seizoensgroenten boerenfrietten!

Vis van de dag

of

Vleesgerecht van de dag.....

Dessert:

Cupcakeje met zachte karamelsaus &
boeren vanille roomijs met ijssoort van de dag...

of

Boeren vanille roomijs met chocoladesaus

of

Nostalgische koffie: Koffie, kaneellikeur & slagroom

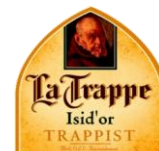
Lekker erbij:

La Trappe 'Puur'

Nederland – Tilburg



Een doordrinkbaar, fris-hoppig
(biologisch) licht Trappistenbier.



LaTrappe Isid 'Or

Lichtzoetig Amberbier met
karamelnote, vol en zacht bitter van
smaak en heeft een fruitige afdronk.

(Leuk :

Ook te proberen met 2 personen)



Wijn uit onze streek: **Reestlandhoeve**

Overijssel - Balkbrug

De Reestlander wijnen zijn
Nederlandse wijnen van een
uitstekende kwaliteit.
De Reestlander wijnen worden
gemaakt van **biologisch**
geteelde druiven. De wijn-
stokken worden ondersteund
met Homeopathische middelen
om een gezonde groei te
stimuleren. **Reestlander wijnen:**
Een verantwoord genieten.
Op uw gezondheid en dat van
uw en onze leefomgeving!

Huiswijn:

fles € 19,75 / glas € 3,75
Rood, Wit & Rosé

Clomanet

Frankrijk- Pays d'Oc



Gerard Bertrand Naturalys Frankrijk – IGP Pays d'Oc

Rood: Merlot

Wit: Chardonnay

WATERS



BRU plat/licht bruisend
€ 3,40

Echt Zwols Water
€ 2,20

(opbrengst komt ten goede
aan KWF kankerbestrijding)