



NA HET ETEN ER NOG EVEN LEKKER OP UIT?

Huur een Sup, Kano of Fiets voor maar €5,-
Alleen in combinatie met Lunch of Diner

VERHUUR VAN BOOT/FIETS/KANO EN NOG VEEL MEER!



Wil je meer weten? Of heb je ergens anders vragen over? Neem gerust contact met ons op! Of vraag er naar bij de receptie.

WWW.HERBERGOERTHOUT.NL / INFO@HERBERGOERTHOUT.NL / +31 566 621 528



DINER

VOORGERECHTEN

MANDJE BROOD Met huisgemaakte smeersels	7,5
HUISGEMAAKTE SOEP VAN DE CHEF Met brood en boter	6,5
HUISGEMAAKTE VERSE TOMATENSOEP MET BASILICUM EN ROOM  Met brood en boter	6,5
GARNALENCOCKTAIL "BESKAAT" Hollandse garnaahtjes met gemengde sla, mix van zee kraal, komkommer, gedroogde tomaatjes, olijven, kapper appels en paprika. Met een garnering van wiskeysaus en geroosterde sesam. Geserveerd met huisgemaakte smeersels en Naanbrood	15,5
VISPLATEAU 'OM MEI-INOAR TE DIELEN' (2 PERSONEN) Bestaande uit diverse gerookte vissoorten waaronder vers gesneden zalm en Hollandse garnaahtjes. Geserveerd met huisgemaakte smeersels en Naanbrood	22,5
VLEES- EN KAASPLATEAU 'OM MEI-INOAR TE DIELEN' (2 PERSONEN) Diverse hapjes waaronder lokale vleeswaren en kaassoorten, gedroogde tomaatjes, olijven, komkommer en een mix van warme snacks. Geserveerd met huisgemaakte smeersels en Naanbrood	22,5
GEBAKKEN PADDENSTOELEN In kruidenboter gebakken	9,5

MAALTIJDSALADES & POKÉ BOWLS

DE SALADES WORDEN GESERVEERD MET BROOD EN ROOMBOTER.

SALADE OER 'T HOUT Mix van little gem en veldsla met Bleu de Wolvega, gerookte zalm, garnituur van paprika, rode ui, komkommer, kapper appels en een witte chocolade vinaigrette	17,0
GEITENKAASSALADE Mix van witlof, roodlof en rucola, geitenkaas, fruit van het seizoen, geroosterde hazelnoten en een dressing op basis van hazelnootolie	15,5
"JACK'S" POKÉ BOWL  Japanse rijst, pulled Jack fruit, mix van paprika, soja-boontjes, rode ui en komkommer, wasabi crunch en afgemaakt met een wasabidressing	15,0
"ROB'S" POKÉ BOWL GEROOKTE ZALM Japanse rijst, gerookte zalm, mix van paprika, soja-boontjes, rode ui en komkommer, wasabi crunch en afgemaakt met een wasabidressing	19,0

 = VEGETARISCH

INFORMATIE OVER INGREDIËNTEN EN ALLERGIËN KUNT U OPVRAGEN BIJ DE BEDIENING

HOOFDGERECHTEN

ZALMFILET Geserveerd met een garnituur van verse groenten en een crème van pastinaak, begeleid door een dillesaus	24,0
KABELJAUWFILET Geserveerd met een garnituur van verse groenten en een crème van zoete aardappel, begeleid door een dragonsaus	24,0
FRIESE BIEFSTUK VAN DE HAAS Geserveerd met een huisgemaakte Chimichurri, een garnituur van verse groenten en een crème van pastinaak, begeleid door een rode portsaus met een vleugje kersen en chocolade	23,5
VARKENSHAAS Geserveerd met een garnituur van verse groenten en een crème van zoete aardappel, begeleid door een mosterd-augurkensaus of huisgemaakte pickles	22,0
ROERGEBAKKEN BANANENBLOESEM, MINI MAÏS EN BOSUI  Geserveerd op Naanbrood met als garnituur limoen, groene pesto en een mix van sesam	17,5
GROENTEN CURRY  Diversiteit van verse (wisselende) groenten gecombineerd met zoete aardappel en flespompoe in een frisse pikante curry. Geserveerd met een rijstmix en doperwten	18,5

DE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE GROENTEN, EEN AARDAPPELGERECHT EN EEN GROENE SALADE.

VOOR KINDEREN HEBBEN WIJ EEN APARTE KINDERKAART!!!

DESSERTS

CHOCOLADE TACO Een vulling van chocolademousse met een vleugje limoncello samen met een mascarpone met witte chocolade en lavendel	8,0
CRÈME BRÛLÉE met een vleugje sinaasappel, vers fruit, kersenijds en chocolade	8,5
DAME BLANCHE	8,0
KINDERIJSJE Feestelijk bolletje vanille ijs met slagroom	4,0

 = VEGETARISCH

INFORMATIE OVER INGREDIËNTEN EN ALLERGIËN KUNT U OPVRAGEN BIJ DE BEDIENING