

DRANKEN

Bier is hip en wijn is gewoon lekker. Scheelt dat even dat we hier in Drenthe weten hoe je beide maakt. Ons bier komt van Maallust en Drentsche Schans. Twee verschillende brouwerijen met een eigen verhaal en een eigen manier van werken. Welke de lekkerste is? Dat laten we graag aan u over. Proef ze allemaal, maar pas op... ze zijn gevaarlijk lekker.

Uiteraard vindt u mooie wijnen uit de klassieke wijnlanden maar ook wijnen uit de 'nieuwe' wereld op onze kaart; van zwaar en vol tot fris en fruitig. Hoe fijn is het dat wij ook een echte regionale wijn op de kaart hebben staan. Druiven die groeien onder de Drentse zon en zich tegoed doen aan alle lekkere mineralen uit de Drentse grond. Vraagt u zich af waar dit dan precies vandaan komt? Uit Havelte. Gewoon proberen, wij beloven u... hij is goed.

WIJNEN

Op 14 mei 2005 plantten Peter en Winnie Pels zo'n 1450 wijnplanten aan. Een jaar later kwamen daar nog eens 300 planten bij. Inmiddels staan er 2300 wijnplanten op Wijngoed Havelte en is de wijn absoluut het proeven waard.

HAVELTER	per glas	per fles
Wit	6,50	32,50
Rosé	6,50	32,50
Grijs	7,00	35,00

OPEN WITTE WIJNEN	per glas	per fles
Sauvignon blanc, Sélection Cazal Viel	4,50	22,50
Chardonnay Santiago 1541, Central Valley	4,50	22,50
Riesling, Sankt Marlenen	4,50	22,50

OPEN RODE WIJNEN	per glas	per fles
Merlot, Sélection Cazal Viel	4,50	22,50
Salice Salentino, Epicuro	4,50	22,50

BIEREN

MAALLUST

De bieren van Maallust zijn eigentijds, maar geworteld in het verleden en geïnspireerd door oude biertypen. Proef de historie van gevangenisdorp Veenhuizen. De bieren van Maallust zijn ambachtelijk, authentiek en gebrouwen met alleen de beste ingrediënten, staan bol van karakter en niet te vergeten... zijn 100% Drents.

Weizen	'De Kolonist'	5,00
Vienna	'De Vagebond'	5,00
Blond	'De Weldoener'	5,00
Dubbel	'Mooie Madam'	5,50
Tripel	'Zware Jongen'	5,50

DRENTSCHE SCHANS

De Drentsche Schans bieren zijn gebrouwen van graan afkomstig van akkerbouwbedrijf ten Hool uit Den Hool. Deskundig geteeld op de Drentse zandgronden, traceerbaar tot de akker. Proost.

'Pilsener'	3,00
'Olde Witte'	4,50
'Boerenblond'	4,70
'Turfsteker'	4,70

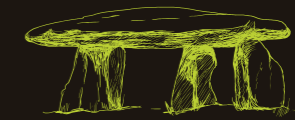
FRISDRANKEN

Pepsi, Pepsi Max, SiSi, 7up	2,50
-----------------------------	------

WATER

Uit natuurreservaat Het Hunzedal in Anloo

Earth Water still	2,50 / 4,50
Earth Water sparkling	2,50 / 4,50



DRENTSCHE

— GASTRO BAR —

Inmiddels is de sloophamer door de keuken geweest. Nieuw RVS glimt als nooit te voren. De Mibrasa staat te popelen om aangestoken te worden en het meubilair... wacht, het meubilair!

Inderdaad, waar vroeger Brasserie Coccinella zat, komt iets nieuws: ons nieuwe Grand café. U ziet, het is nog niet af. Toch willen wij u tot die tijd een plek geven om te genieten van culinaire Drentse smaak sensaties. Wij heten u van harte welkom bij

DRENTSCHE

GASTRO BAR

POP-UP EN ECHT DRENTS

Vernieuwend, veelzijdig, culinair, ongedwongen

GERECHTEN

Onze menukaart staat vol lekkere gerechten. Om eerlijk te zijn, zouden wij ook niet weten wat wij moeten kiezen. Wij maken het makkelijk voor u. Al onze gerechten zijn klein van formaat en hebben allemaal dezelfde prijs. U kunt kiezen uit vijftien verschillende gerechten.

NEGEN EURO VIJFTIG

PER GERECHT

VIJFENTWINTIG EURO

VOOR DRIE GERECHTEN

De keuze is aan u: kiest u voor een klein gerechtje met een Maallust Tripel voor de snelle trek, een 4-gangendiner als avondvullend programma of bestelt u liever een tafel vol met gerechten om lekker samen te delen en te genieten?

Een ding staat voorop: elk gerecht bestaat uit een onderdeel dat zijn oorsprong kent in Drenthe.

Graag informeren wij u over de allergenen in onze gerechten.

 Vegetarisch gerecht

DRENTSE BALKENBRIJ

met gebakken appel

STEAK TARTAAR VAN HET DRENTSE WEIDERUND

met aardappel

MAKREEL* IN HET ZUUR MET WIJN VAN WIJNGOED HAVELTE

met little gem

CAPRIOOL VAN ONZE BUURVROUW

met gezouten snijboon 

RIVIERKREEFTJES*

met mais


WALDORFSALADE

met Drentse nagelhout

BRUINE BONENSOEP

met spek van het grasvarken uit Drouwenerveen

LADY'S BLUE VAN ONZE BUURVROUW

met gekarameliseerde ui 

GRASKIP UIT DROUWENERVEEN

met geroosterde peen

GEPEKELDE DIAMANTHAAS VAN HET DRENTSE WEIDERUND

met knolselderij

MOSSELEN*

met curry

KABELJAUW*

met hollandaise

KRENTJEBREI

met granola van Echte Bakker Pots uit Rolde

GRIESMEEL OP Z'N DRENTS

met framboos

CHOCOLA

met karamel en met een beetje hulp van
Banketbakkerij Gosselaar uit Assen

LEKKER VOOR ERBIJ

DRIE EURO VIJFTIG

PER GERECHT

HUISGEMAAKTE FRIET

met mayonaise

GEROOSTERDE GROENTEN

van Drentse bodem

BROOD 'VANMENNO'

met Drentse boerenboter

VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

VIJF EURO VIJFTIG

PER GERECHT

TWAALF EURO

VOOR DRIE GERECHTEN

PASTASALADE

met tomaatjes 

DRENTSE SCHENK

met meloengelei

KIPPETJES UIT DRENTH

met honing van DrentsGoed, sesam

FISH & CHIPS*

met remoulade

GEHAKTBALLETJES

VAN DE DRENTSE KOE

met tomatensaus

VANILLEPUDDING GEMAAKT MET EITJES

VAN DE DRENTSE KIP

met karamel

GEFRITUURD IJS

van Banketbakkerij Gosselaar uit Assen 

* Drenthe heeft heel veel. Het is alleen heel lastig om een Drentse vis te krijgen. Daarom wel erg lekker, maar niet 100% Drents.