

Paparuda – Chardonnay	32.5	5.9
Roemenië krachtig vol vanille exotisch fruit		
Biotiful – Verdejo	35	6.3
Spanje fris tropisch fruit perzik frisse zuren		
Padawan – Sauvignon Blanc	37.5	6.5
Frankrijk fris citrusvruchten floraal		
Conviviale – Pinot Grigio	39.5	6.9
Italië soepel rijp fruit honing frisse afdronk		
Salentein – BS Chardonnay	52.5	9.5
Argentinië zacht romig tropisch fruit vanille honing		

Zoete witte wijn

Gutes Domtal – Freude Niersteiner	30	5.5
Moezel fruitig licht		
Rosé wijn		
Paparuda – Pinot Grigio Rosé	32.5	5.9
Roemenië fris licht kruidig frambozen		
Estandon – Gris de seigneurs	39.5	6.9
Frankrijk droog fris rood fruit grapefruit		

Rode Wijn

Paparuda – Merlot	32.5	5.9
Roemenië licht rood fruit specerijen		
Ortiga – Tempranillo	35	6.3
Spanje vol krachtig zwarte bessen pruimen vanille rijp fruit		
Padawan – Cabernet Sauvignon	37.5	6.5
Frankrijk rond mokka zachte tannines		
Conviviale – Primitivo di Salento	39.5	6.9
Italië stevig rijp gedroogd fruit zwoel donker fruit rijpe tannines		
Salentein – BS Malbec	52.5	9.5
Argentinië vol rood fruit pruimen		

Mousserende wijn

Ca'Neri Millesimato	37.5	5.9
Italië droog fris fruitig		

Alcoholvrije wijn

Carl Jung – Cabernet Sauvignon	30	5.9
Duitsland zacht cassis Groene pepers		
Carl Jung – Chardonnay	30	5.9
Duitsland delicaat fruitig licht zoetig		
Carl Jung— Sparkling White 0.0	30	5.9
Duitsland halfdroog fris appel		



Voorgerechten

Broodplank	9	Rode biet	12.5
Veluws brood met diverse dips		dungesneden met gegrilde koningsboleet, blauwschimmelkaas en gerookte amandel	
Doperwtensoepp	11.5	<i>Wijntip: Conviviale - Primitivo di Salento</i>	
lichtgebonden met rivierkreeft en sereh			
<i>Vegan is mogelijk</i>		Carpaccio van Black Angus rund	14.5
<i>Wijntip: Biotiful - Verdejo</i>		met mayonaise van gepofte knoflook, kappertjes, little gem en croutons	
Tomatensoep 	10.5	<i>Wijntip: Padawan - Sauvignon Blanc</i>	
met pimentón, brunoise van tomaat en peterselie		Tartaar van tonijn	14.5
<i>Wijntip: Padawan - Sauvignon Blanc</i>		met furikake, wasabi, wakame en sesam	
Buratta 	12.5	<i>Wijntip: Conviviale - Pinot grigio</i>	
met geroosterde meiknol, roodlof, krokante crostini, sumac, dukkah en pompoenpitolie		Gerookte makreel	14.5
<i>Wijntip: Estandon - Gris de seigneurs</i>		met huisgemaakte huzarensalade, gepocheerd ei, gerookte paprika, cornichon en Zwolse mosterd	
		<i>Wijntip: Paparuda - Pinot Grigio Rosé</i>	

Maak uw keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht & dessert en geniet van een 3-gangen menu voor €42,5 p.p. U kunt de gerechten uiteraard ook apart bestellen.

Hoofdgerechten

Gemarineerde artisjokken 	23.5
met gebakken polenta, pijnboompitten, zoetzure balsamico ui en groene kruidenolie <i>Wijntip: Padawan - Sauvignon Blanc</i>	
Chili sin carne 	23.5
met zoetzuur van komkommer en radijs, rijst, maistortilla en guacamole <i>Wijntip: Conviviale - Primitivo di Salento</i>	
Gebakken zalmfilet	24.5
met citroenrisotto, prei, waterkers en saus van gerookte zalmkaviaar <i>Wijntip: BS Salentein - Chardonnay</i>	
Gebakken scholfilet	24.5
met brandade van garnaaftjes, baby mais, gegrilde courgette en saus van basilicum <i>Wijntip: Padawan - Sauvignon Blanc</i>	
Geroosterde buikspek char siu	23.5
met gebakken rijst, gebakken uitjes, paksoi en zacht ei <i>Wijntip: Salentein - BS Malbec</i>	
Dagaanbod van Farmfields Angusrund van kop tot staart	25.5
met bijpassende seizoensgarnituren <i>Wijntip: Conviviale - Primitivo di Salento</i>	
Supplement friet of salade	4

Vegetarisch =



Veganistisch



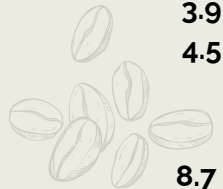
Eventuele allergieën vernemen wij graag, zodat onze chef hier rekening mee kan houden.

Desserts

Coupe Espeleta	10
Ter ere van ons 100-jarig jubileum een dessert van weleer in een nieuw jasje. Luchtig vanille-ijs met pure chocolade, advocaat en slagroom	
Parfait van yoghurt	10
met rood seizoensfruit, lime donuts en lemoncurd	
Vanille mousse	10
met Baba Sambuca, citroen, framboos en witte chocolade	
Aardbeien trifle 	10
Met vegan hangop, meringue en citroen	
Oudwijker kaasplankje	14.5
Hollandse kazen naar Italiaans receptuur; Nostrana, Pietra, Fiore, Colosso	
Dessertwijn	
Piedra Lunega – Pedro Ximenez	6.9
Spanje Witte sherry romig elegant rijk	
Castel Firmian – Moscato Giallo	5.6
Italië Witte muscatel tropisch fruit perzik honingmeloen licht zoet	
Quady – Electra black muscat	5.9
Verenigde Staten Rode muscatel koud geserveerd rood fruit prikkelende zoetheid	

Warme dranken

Koffie, thee, espresso	3.5
Munt- of gemberthee	4.5
Cappuccino, koffie verkeerd	3.9
Warme chocomelk	3.9
Latte macchiato, dubbele espresso	4.5



Koffie specials

Irish coffee	<i>Jameson whiskey</i>	8.7
Spanish coffee	<i>Tia maria</i>	8.7
Italian coffee	<i>Amaretto</i>	8.7
French coffee	<i>Grand marnier</i>	8.7
43 coffee	<i>Likeur 43</i>	8.7
Koffie compleet	Ook als dessert te bestellen	12.5
<i>Koffie met bonbons naar keuze</i>		



100 jaar Mennorode!
Hotel & Congrescentrum Mennorode heeft zijn oorsprong in de Doopsgezinde Broederschap. Een kleine christelijke kerkgemeenschap van ongeveer 100 gemeenten die begonnen is in de hervormingstijd in het begin van de 16e eeuw. In het begin van de twintigste eeuw ontstond de behoefte aan vakantie- en conferentiehuizen voor Doopsgezinden en anderen. Zo is in 1925 het Broederschapshuis Elspeer opgericht. In 2025 bestaat Mennorode 100 jaar. Deze mijlpaal gaan we vieren!

NU

ME



“Een goede smaak hoeft wat mij betreft niet ingewikkeld te zijn”

Ons à la carte restaurant is prachtig gelegen met uitzicht op de bossen. Vanuit de keuken verzorgt onze chef-kok Mark Palsgraaf met zijn keukenbrigade de lekkerste gerechten voor u, veelal met lokale ingrediënten. Zo werken wij met duurzame gevangen vis en komt ons vlees van Farmfields. In het Gelderse Wekerom boeren zij op authentieke wijze. Met de perfecte smaak omdat hun dieren een goed leven hebben gehad. En dat gaat verder dan voldoende rust en ruimte. Bij hen staat dierenwelzijn op de eerste plaats. Wij wensen u een smaakvolle ervaring toe!

SCAN
ME

