

Menu





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

Chef-kok Mark Palsgraaf

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.

Wij wensen u een smaakvolle ervaring toe!

Om mee te beginnen

Broodplank 6.95
Veluws brood met diverse dips

Soepen

Mosterdsoep  8.5
licht gebonden met Granny Smith en crème
fraiche

Rode linzensoep  8.5
met geitenkaas, granaatappel, korianderolie en
rode peper



= vegetarisch



= veganistisch

Voorgerechten

Poke bowl		10.5
sushirijst, sojaboontjes, komkommer, avocado, beukenzwam, radijs en furikake		
Gerookte forel mousse		10.5
tussen krokant deeg, spinazie, tomaat, appel en avocado		
Mozaïek van prei		11.5
met salade van in balsamico ingelegde ui, Colosso kaas, frisse sla en gerookte amandel		
Tartaar van rund		12.5
met gefermenteerde little gem, nashi peer, crème van eigeel en krokant van sesam		

Maak uw keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert en geniet van een 3-gangen menu voor € 36.00 p.p. U kunt de gerechten uiteraard ook apart bestellen.

Hoofdgerechten

Bij de hoofdgerechten wordt standaard aardappel- en groentegarnituur op het bord geserveerd

Groene curry		19.5
groene groenten, basmatirijst, kikkererwt en naanbrood		
Noodles		20.5
udon noodle met mirinsaus, shiitake, gepocheerd ei en gefrituurde tahoe		
Scharrelhoen		21.5
zachtgegaard in barbecue rub met gedroogde tomaat en chimmi-churri		
Zeebaars		22.5
met kruidenrisotto, rode biet en antiboise		
Runder entrecote		24.5
gegrild met roseval aardappel en klassieke bearnaisesaus		

Supplement friet of sla **2.75**



= vegetarisch



= veganistisch

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

Desserts

Parfait van gezouten karamel met Bastogne en sinaasappel	8.5
Panna cotta van rood fruit met mascarpone en crumble	8.5
Cheesecake met peer, koffie en pure chocolade	9.5
Kaasplank blauwschimmel, roodschimmel, geitenkaas, harde oude kaas, vijgenbrood en stroop	11.5



Doopsgezinde oorsprong

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.

Wereldwijd zijn er 1,5 miljoen doopsgezinden die buiten Nederland Mennonites/ Mennonieten genoemd worden

Twintigste 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 Elspeet opgericht. Elders in het land zijn nog enkele soortgelijke huizen. De Doopsgezinde geloofsgemeenschap en ook Mennorode kenmerkt zich door openheid voor mensen met verschillende opvattingen en dus ook voor tolerantie in de pluriformiteit van de gasten.