

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

Warme voorgerechten

Currysoep



9.5

met fijngesneden paksoi, krokante pittige kikkererwt,
zoete aardappel, cashewnoot en koriander

Risotto

13

met octopus, geglaceerde zee kraal, venkelsalade en
sinaasappel



= vegetarisch



= veganistisch

Koude voorgerechten

Gepofte knolselderij



dungesneden met zongedroogde tomaat, fijne sla, zwarte knoflook en vegan Parmezaanse kaas

10.5

Groene asperge



gegrild met baba ganoush, zoetzure bloemkool, daslookcrème en abrikoos

11.5

Gemarineerde zalm

in Limoncello met crème van mierikswortel, rammenas, rode biet, roomkaas en dille

12.5

Gerookte runder picanha

met huisgemaakte huzarensalade, gepocheerd ei, gerookte paprika, cornichon en Zwolse mosterd

12.5

Maak uw keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert en geniet van een 3-gangen menu voor € 37.5 p.p. U kunt de gerechten uiteraard ook apart bestellen.

Hoofdgerechten

Tortellini



van erwt en sjalot met gepocheerd ei, gegrilde oesterzwam, bospeen en saus van walnoten en basilicum

19.5

Aubergine



gegrild en gegaard in barbecue rub, geroosterde roseval en rode ui met knolselderij en zijn jus

20.5

Makreelfilet

in gember en rode peper gegaard met gebakken rijst, rivierkreeft, beukenzwam, bosui en paprika

21

Kabeljauw

met kruidige mousseline van raapstelen en daslook, gerookte biet, caponata en beurre blanc

23.5

Weide lam

gegrild met prei in filodeeg, gekarameliseerde witlof en crème van pastinaak met eigen jus

22.5

Surf en turf

zachtgegaard kalfsvlees en gebakken coquille met bloemkoolcrème, asperge, pancetta, zoete aardappel en kalfsjus

25.5

Supplement friet of sla

2.75



= vegetarisch



= veganistisch

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

Desserts

Vegan cheesecake



8.5

met sorbetijs van mandarijn, gekonfijte kumquat, krokant van pistache

Wentelteefje

8.5

van brioche met blauwe bessen compote, vanille hangop, munt, citroen en krokant van vanille

Parfait van passievrucht

8.5

met gebrande sabayon, schuim van passievrucht, miso karamel en meringue

Kaasplank

11.5

blauwschimmel, roodschimmel, geitenkaas, harde oude kaas, kletzenbrood en kweeappel jam



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.