



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

Knolselderij soep  €8,50
met geroosterde knolselderij en hazelnoot

Wildbouillon €9,50
met Japans ei, beukenzwammen en pekingeend





= vegetarisch



= veganistisch



Voorgerechten

Pompoencrème 	€9,50
met gebakken bloemkool, krokant van rode peper en vadouvan	
Mini groenten 	€11,50
met houmous, kruim van olijf en olie van zwarte knoflook	
Rode mul filet	€11,50
lauwwarm geserveerd met een salade van Beluga linzen, tomaat en saffraan	
Carpaccio van gebraden biologisch rundvlees	€13,00
met gebakken paddenstoelen, oude kaas en truffelmayonaise	

Maak uw keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert en geniet van een 3-gangen menu voor € 35.00 p.p. U kunt de gerechten uiteraard ook apart bestellen.

Hoofdgerechten

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

Strudel van spinazie 	€19,50
wilde spinazie, paddenstoelen, wortel met zachte saus van zuurkool	
Rendang van spitskool 	€20,50
portobello gevuld met rendang, cashewnoten en saus van kokos	
Catch of the day	€21,50
dagverse vis met kruidige parelgort en bijpassende saus	
Gebakken eendenborst	€23,50
met saus van paddenstoelen en wildgarnituur	
Duo van hert	€24,50
hertengoulash en gegrilde hertenfilet met wildjus	
Supplement friet of sla	€2,50



= vegetarisch



= veganistisch

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

Desserts

Tarte tatin van appel met vanille bourbon roomijs	€8,50
Crème van banaan in harderwenerdeeg met gedroogde banaan, steranijs en dulce de leche	€8,50
Trifle witte chocolademousse, crumble van brownie en een schuim van Baileys	€8,50
Kaasplank blauwschimmel, roodschimmel, geitenkaas, harde oude kaas, vijgenbrood en stroop	€11,50



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 conferentiehuisen 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.