

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 7
Veluws brood met diverse dips

Soepen

Licht gebonden doperwtensoepp 8.5
met rivierkreeft en sereh

Tomatensoep  8.5
met pimenton, brunoise van tomaat en
peterselie



= vegetarisch



= veganistisch

Voorgerechten

Terrine van geitenkaas 	11.5
met frisse komkommer, kruim van zwarte olijf, gepofte tomaat, basilicum en zoute crostini	
Tartaar van geroosterde paprika 	11.5
met zwarte quinoa, mais, frisse sla en chutney van tomaat	
Mozaïek van zalm	12.5
en nori met mierikswortel, doperwten crème, sjalot en Indische kers	
Carpaccio van rund	13
met mayonaise van gepofte knoflook, Parmezaanse kaas, kappertjes, little gem en croutons	

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

Chili sin carne 	20.5
met zoetzuur van komkommer en radijs, rijst, maistortilla en guacamole	
Gemarineerde artisjokken 	21.5
met gebakken polenta, pijnboompitten, zoetzure balsamico ui en groene kruidenolie	
Geroosterd buikspek	21.5
char siu met gebakken rijst, gebakken uitjes, paksoi en zacht ei	
Gebakken scholfilet	22.5
met brandade van garniaaltjes, baby mais, geroosterde courgette en saus van basilicum	
Gegrilde kalfs rib-eye	24.5
met geroosterde nieuwe kriel, bimi, tomaat en saus van vadouvan	

Supplement friet of sla **3**

 = vegetarisch

 = veganistisch

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

Desserts

Mascarpone reep met zoetzure rabarber, vanille hangop en citroen kaviaar	8.5
Witte chocolademousse met verse aardbeien, Limoncello en basilicum	8.5
Parfait van mango karamel en dulce leche van kokosroom met chutney van mango en crunch van chocolade en zeezout	8.5
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.