

Witte wijn

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 afdrank		
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	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 o.o	30	5.9
Duitsland halfdroog fris appel		





Voorgerechten

Broodplank 	9	Crab cakes	13.5
Veluws brood met diverse dips		met zoetzure witte kool, gepofte tomaat, kerriemayonaise en limoen	
Phở 	10.5	<i>Wijntip: Padawan - Sauvignon Blanc</i>	
met shiitake, winterpeen, taugé, bosui, hoisin en Thaise basilicum		Gegrilde inktvis	13.5
<i>Wijntip: Conviviale - Pinot Grigio</i>		met dressing van gefermenteerde knoflook, salade van venkel, sinaasappel en peterselie-olie	
Soep van aardappel 	10.5	<i>Wijntip: Biotiful - Verdejo</i>	
licht gebonden met prei, pancetta van shiitake en salie-olie		Tartaar van rund	14.5
<i>Wijntip: Paparuda - Chardonnay</i>		met dressing van paddenstoelen, gepocheerd ei, rode biet en enoki	
Mousse van avocado 	11.5	<i>Wijntip: Conviviale - Primitivo di Salento</i>	
met baba ganoush, komijnbrood, granaatappelpitjes en korianderolie		Gerookte lamsprocureur	14.5
<i>Wijntip: Conviviale - Pinot Grigio</i>		met salade van zwarte bonen en zoete aardappel, roodlof en gremolata	
		<i>Wijntip: Padawan - Cabernet Sauvignon</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

Steak van knolselderij 	23.5
met gebakken champignon, kruidengort, waterkers en sinaasappelsaus	
<i>Wijntip: Padawan - Cabernet Sauvignon</i>	
Groene curry 	23.5
met groene groenten, basmatirijst, krokante kikkererwt en naanbrood	
<i>Wijntip: Padawan - Sauvignon Blanc</i>	
Gebakken zalmfilet	23.5
met citroenrisotto, prei, postelein en saus van gerookte zalmkaviaar	
<i>Wijntip: BS Salentein - Chardonnay</i>	
Gebakken roodbaarsfilet	23.5
met brandade van walnoot, roodlof en balsamico-uitjes	
<i>Wijntip: Biotiful - Verdejo</i>	
Geroosterde kippendij van scharrelhoen	24.5
met Koreaanse glasnoedel, courgette, ei, pecannoten en misosaus	
<i>Wijntip: Padawan - Cabernet Sauvignon</i>	
Dagaanbod van Farmfields Angusrund van kop tot staart	25.5
met geroosterde aardappel en knolselderij, rode ui en saus van rode wijn	
<i>Wijntip: Conviviale - Primitivo di Salento</i>	
Supplement friet of salade	3.5

Vegetarisch = 
 Veganistisch = 

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

Desserts

Vanillemouse	10
met Baba Sambucca, citroenparels, frambozencompote en witte chocolade	
Haagse hopjes	10
met vanille roomijs, Kahlua gel en crumble van karamel	
Slofje	10
met yoghurtcrème, chocoladekogel met bosvruchten vanille macaron en spongecake van limoncello	
Oudwijker kaasplankje	14.5
Hollandse kazen naar Italiaans receptuur; Nostrana, Pietra, Fiore, Colosso	

Dessertwijn

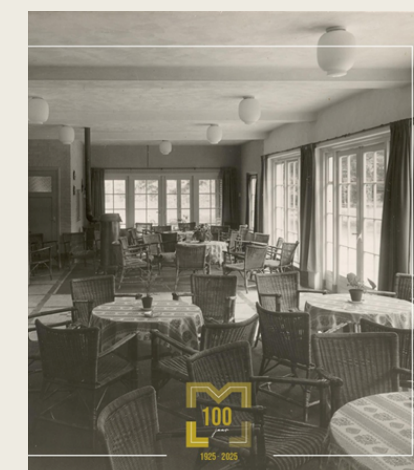
Piedra Lunega – Pedro Ximenez	6.9
Spanje Witte sherry romig elegant rijk	
Castel Firmian – Moscato Giallo	5.6
Italië Witte muscatel tropisch fruit perzik honingmeloen licht zoet	
Quady – Electra black muscat	5.9
Rode muscatel koud geserveerd rood fruit prikkelende zoetheid	

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	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 conferentiehuisen voor Doopsgezinden en anderen. Zo is in 1925 het Broederschapshuis Elspeet opgericht. In 2025 bestaat Mennorode 100 jaar. Deze mijlpaal gaan we vieren!





“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!

