

# WELKOM IN ONS GEZELLIGE RESTAURANT!



De Heeren van Dorth is al 8 jaar het restaurant dat iedereen in Bathmen en omstreken kent. Wij staan bekend als de perfecte plek voor een ontspannen kopje koffie, ongedwongen lunch, sfeervol diner of een gezellig feest. Wij bedienen u gastvrij en laagdrempelig. Spreek ons gerust aan wanneer u een vraag hebt! Ook wanneer u iets speciaals bij ons viert, vinden we dat leuk om te weten. Natuurlijk horen we ook graag alle informatie over allergieën en dieetwensen. Wij zijn op de hoogte van de samenstelling van al onze gerechten en kunnen u direct informeren over verschillende allergenen.

De keuken staat onder leiding van Stephan Goorman, chef-kok en mede-eigenaar. Met zijn 17 jaar ervaring in de keuken en ontzettend gedreven keukenbrigade, komen er ook vandaag weer mooie, smakelijke gerechten in ruime porties naar u toe. Deze gerechten en drankjes worden naar u gebracht door onze vriendelijke, ervaren en goedlachse bediening. Ook de andere eigenaar, Daniëlle Maatman, zal u hier tegenkomen. Zij ontvangt u graag met een gezellig praatje en zorgt, samen met het enthousiaste team, voor een onvergetelijke avond.

## Geschiedenis van de Heeren van Dorth

Van Dorth is een oud adellijk geslacht. De oudst bekende voorouder, genaamd ridder Eleger van Heeckeren, was in 1312 schout van Salland en eigenaar van het goed Dorth in Bathmen. De huidige familie van Dorth tot Medler stamt af van deze voorouder. Het wapen van deze familie is opgenomen in het wapen van Bathmen. In de volksmond ook wel bekend als "Battum". Wellicht is het u niet ontgaan, dat de kleuren uit dit schild terug te vinden zijn in de Bathmense vlag. Tevens zijn de kleuren en kroon van dit wapen de basis geweest van ons logo en huisstijl. Bathmen en van Dorth zijn dus al sinds de middeleeuwen met elkaar verbonden.

Huize Dorth, Kring van Dorth en Landgoed Dorth waren vroeger een heerlijkheid (bestuursvorm). Dit was een gebied dat onder leiding van een heer stond en eigen rechten had. De heren woonden toen in het imposante Kasteel Dorth, op de plek waar nu Huize Dorth staat. Inmiddels is Landgoed Dorth een natuurgebied onder beheer van natuurmonumenten. U kunt hier wandelen door beukenlanen, langs waterpartijen en door de kasteeltuin in twee landschapsstijlen. Vanuit ons restaurant kunt u verschillende wandel- en fietsroutes volgen die allemaal door het prachtige natuurgebied Dorth leiden.

Zoals we op z`n achterhoeks zeggen: Goedgaan bij de Heeren van Dorth !

GRATIS WIFI: HOTSPOT DE HEEREN VAN DORTH

## KOLDE VEURGERECHTEN



### KARPATSJIO VAN OSSENHAAS

Dungesneden met pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, geschaafde Parmezaanse kaas en keuze uit truffel- of basilicummayonaise 11,25  
Onmeunige grote XXL carpaccio 17,75

### 'T BESTE UUT DE SCHIPBÊKE

Gerookte zalm met mierikswortelcrème, toastje belegd met gerookte paling en een cocktail van Hollandse garnalen 13,25

### DE HOLLANDSE KOE MET AZIATISCH TINTJE

Aziatische steak tartaar met een crème van Wasabi, krokante Nori en een dressing van smokey oil 12,25

### KANNIETKIEZEN

Carpaccio van ossenhaas, soepje van "Braakhekke" mosterd en champignon Dordogne 10,25

### VERS UUT DE STAL

Romige buffelmozzarella met serranoham, zoete meloen, basilicum en balsamicostroop 9,50

### BONBOMETJE VAN GEROOKTE ZALM

Gevuld met een salade van gamba's, appel, dille, cocktailsaus en een lekker toastje on the side 11,25

## HEITE VEURGERECHTEN



### KIP LEKKER

Mini taco's gevuld met pulled chicken, rode kool, mais, jalepeno peper en salsamayonaise 9,50

### CHAMPIGNONS IN EEN JASSIE

Gefrituurde champignons in bierbeslag met knoflook-kruidensaus 8,75

### DORTHS LEKKERSTE

Kippenlevertjes gebakken met spek, ui, perzik en afgeblust met rode wijnsaus 9,50

### SPAANSE SPARERIBS

Gemarineerde iberico ribs zonder bot met knoflook-kruidensaus 11,50

Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht besteld worden, er wordt dan 3,75 extra in rekening gebracht voor garnituren.

## LEPELSPIES



### POMPOENSOEP

Salie en knoflook croutons 6,50

### BOSPADDENSTOELEN BOUILLON

Gevuld met ravioli en truffel, afgeblust met Madeira 6,50

### "BRAAKHEKKE" MOSTERDSOEP

Met gorgonzola en droge worst 6,50

### SOEP MET BALLEEN

Tomatensoep met groente, gehaktballetjes en een scheutje room 6,50

## GRUUNVOER



### VIVA HOLLANDIA

Salade met gegrilde kipdijfilet, zacht gekookt scharrelei, rode ui, knoflook croutons, spek en oude boerenkaas 18,50

### VOORUIT MET DE GEIT

Salade met gratineerde warme geitenkaas, walnoot, mango chutney en honing-tijm crumble 18,50

## BLAGENVOEDSEL



### DE "IK HEB GEEN HONGER"

Kroket, frikandel of kipnuggets met friet en appelmoes 4,75

### DE "IK WEET HET NIET"

Poffertjes met stroop en poedersuiker 4,75

### DE "WANNEER GAAN WE WEER?"

Spare-ribs met friet en appelmoes 7,75

# "VEULE VLEIS" - HOOFDGERECHTEN VLEES



## ONMEUNIG MALSE TOURNEDOS

Gebakken biefstuk met ossenhaas (200g), het meest malse stukje vlees met pepersaus 27,50

## KALFS RIB-EYE

Gemarmerd vlees van de grill (250g) met Ome Jans café de Paris boter 24,50

## ALDEJEEKUS GROTE T-BONE STEAK

Van de grill (500g), de twee lekkerste delen vlees in één steak. De ossenhaas en de entrecôte met Ome Jans café de Paris boter 29,50

## PI-PA-PORC SCHNITZEL

Van Piggy Palace, het varkensparadijs in Bathmen in hete olie gebakken met een schijfje citroen 18,50

## PI-PA-PORC SCHNITZEL "BOER'N HAP"

Van Piggy Palace, het varkensparadijs in Bathmen. In hete olie gebakken met champignons, spek en ui 19,95

## ALDERBASTEND LEKKERE SATÉ

Malse kippendijen in onze geheime marinade, Hollandse satésaus en gebakken rijst 19,95

## KALFSLEVER

Rosé gebakken in roomboter met spek, ui en rode wijnsaus 19,95

## PEPPERONI STEAK

Runder entrecôte (250g) gevuld met in spek gewikkelde Jalepeno peper en roomkaas. Geserveerd met gerookte knoflookjus 23,50

## WOKKI WOKKI

Ossenhaaspuntjes met gamba's, paprika, courgette en champignons, afgeblust met teriyaki-saus 19,50

## SPARE-RIBS

1 streng huis gemarineerd 18,00  
2 strengen huis gemarineerd 22,25  
Geserveerd met knoflook-kruidensaus

## SNIETSEL EN RIPS

Een Pi-Pa-Porc schnitzel en spare-ribs geserveerd met knoflook en champignon roomsaus 22,25

## "VEULE VIS" - HOOFDGERECHTEN VIS



### 'K ZAL UM FILET

In roomboter gebakken zalmfilet met een Miso beurre blanc saus 22,75

### GAMBA'S

Gepelde gamba's in romige rode currysaus met verse spinazie en knoflook 23,50

## "DE JAGER SCHOOT MIS" - HOOFDGERECHTEN VEGA



### RISOTTO VAN FREGULA

Pasta met bospaddestoelen, groene asperge en Parmezaanse kaas 18,50

### VLEES NOCH VIS

Cannelloni gevuld met verse spinazie, ricotta en tomatensaus.  
Gegratineerd met mozzarella 18,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, gebakken jappel van Woestenenk, mango-appeltjes, Hollandse sla en verse groente

## "TOETJE" - DESSERTS



### ZEG EENS CHEESE-CAKE

Huisgemaakte lemon cheesecake met een bolletje cassis sorbetijs en slagroom 6,75

### BANANENSPLIT

Met bananen, chocolade- en aardbeien roomijs, chocoladesaus en slagroom 6,50

### NOOTSTOP!

3 bollen notenroomijs, pindarotsjes, noten, slagroom en warme karamelsaus 7,25

### HOLD DE WAFFEL

Suikerwafel met vanilleroomijs, warme kersen en slagroom 6,75

### BRANDGEVAARLIJK

Crème brulee met een vleugje kaneel, sorbetijs van sinaasappel en slagroom 6,50

### DE "GAAN WE ZO NAAR HUIS?"

Kinderijsje in een leuke beker met vanille- en aardbeienroomijs. Mét leuke verrassing 4,75

ONBEPERKT SPARE-RIBS ETEN?



IEDERE WOENSDAG & DONDERDAG

Onbeperkt onze  
huisgemaakte spare-ribs  
eten voor 19,75 p.p.

Loat't oe smaken!

# DE HEEREN VAN DORTH ONLINE



## WEBSITE

[www.deheerenvandorth.nl](http://www.deheerenvandorth.nl)

## FACEBOOK

[facebook.com/DeHeerenVanDorth](https://facebook.com/DeHeerenVanDorth)

## INSTAGRAM

[instagram.com/deheerenvandorth](https://instagram.com/deheerenvandorth)

Wij zeggen graag: tot de volgende keer !  
Team "De Heeren van Dorth"