

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 Sallands zeggen: Goedgaan bij de Heeren van Dorth !

GRATIS WIFI: HOTSPOT DE HEEREN VAN DORTH

VEURGERECHTEN



KARPATSJIO VAN OSSENHAAS

Dungesneden met pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, geschaafde Parmezaanse kaas en keuze uit truffel- of basilicummayonaise 13,25
Onmeunige grote XXL carpaccio 19,50

KUKELEKÚ

Chickenwings afgeblust met onze lichtpittige wingssaus 9,95

VLEIS EN VIS

Crispy buikspek uit de smoker met gebakken gamba's en mango chutney 11,50

ALLE BALLEN VERZAMELEN

Risotto balletjes met parmezaanse kaas, mozzarella, zongedroogde tomaatjes, rucola, balsamicosiroop en basilicummayonaise 10,95

KANNIETKIEZEN

Terrine van gerookte zalm en paling, carpaccio van ossenhaas en champignons Dordogne 13,75

KIP LEKKER

Mini taco's gevuld met pulled chicken, rode kool, maïs, jalapeno peper en salsamayonaise 9,95

CHAMPIGNONS IN EEN JASSIE

Gefrituurde champignons in bierbeslag met knoflook-kruidensaus 9,75

VEUR `T NET GEVIST

Terrine van zalm gevuld met een mousse van paling, gegrilde courgette, groene asperge en een honing-dille mosterd van Braakhekke 13,75

Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht besteld worden, er wordt dan 4,75 extra in rekening gebracht voor garnituren.

LEPELSPIES



ALLEMIRAKELS VEULE VIS

Rijkelijk gevulde vissoep met zalm, kabeljauw en gamba's 9,95

SOEP MET BALLEEN

Tomatensoep met groente, gehaktballetjes en een scheutje room 6,75

LENTE-UI PREISOEP

Een romige en zachte smaak van lente-ui, prei en krokante parmaham 6,75

TRANENTREKKER

Uiensoep bastensvol ui, spek en een kruidenkaas crouton 6,75

GRUUNVOER - HOOFDGERECHT



VOORUIT MET DE GEIT

Salade met gratineerde geitenkaas van de Bokkensprong, walnoot, mango chutney en mango mayonaise 18,50

SALLLUM SALADE

Salade met gerookte zalm, gebakken gamba's, komkommer, groene asperges, ei en cocktailsaus 19,50

BLAGENVOEDSEL



DE "IK HEB GEEN HONGER"

Kroket, frikandel of kipnuggets met friet en appelmoes 5,50

DE "IK WEET HET NIET"

Poffertjes met stroop en poedersuiker 5,50

DE "WANNEER GAAN WE WEER?"

Spare-ribs met friet en appelmoes 8,25

"VEULE VLEIS" - HOOFDGERECHTEN VLEES



KEUNEN MAAL

Gegrilde varkenshaas met kruidige champignon roomsaus 23,50

SKOAPIE SKOAPIE

Malse lamrack gebakken in roomboter met zomerse groente, lamsjus, honing en rozemarijn 34,75

HUPSATE

Sate van kipdijfilet en buikspek met gegrilde ananas, hollandse pindasaus en kroepoek 19,95

BAVETTE OP Z'N CARPACCIO'S

Bavette van de grill (200g) met rucola, truffelmayonaise, balsamico stroop en Parmezaanse kaas 24,50

PI-PA-PORC SCHNITZEL

Van Piggy Palace, het varkensparadijs in Bathmen in hete olie gebakken met een schijfje citroen 19,95

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

Van Piggy Palace, het varkensparadijs in Bathmen. In hete olie gebakken met champignons, spek en ui 22,50

ONMEUNIG MALSE TOURNEDOS

Gebakken biefstuk van ossenhaas (200g), het meest malse stukje vlees met pepersaus 33,50

KALFS RIB-EYE

Gemarmerd vlees van de grill (250g) met Ome Jans café de Paris boter 26,95

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 34,75

SPARE-RIBS

1 streng huis gemarineerd 20,95
2 strengen huis gemarineerd 25,95
Geserveerd met knoflook-kruidensaus

"VEULE VIS" - HOOFDGERECHTEN VIS



YAKKIE ZALLUM

Gebakken zalmfilet, wokgroente, gepofte rijst en yakitorisaus 23,50

KABELJAUW OP Z`N ZOMERS

`Merluzzo Estate` met tomatensaus, basilicum, knoflook, sjalot, zeekraal en grana padano 24,50

ALLEMIRAKELS VEULE VIS

Rijkelijk gevulde vissoep met zalm, kabeljauw en gamba`s 18,50

"DE JAGER SCHOOT MIS" - HOOFDGERECHTEN VEGA



KAN MET BERT

Gebakken camembert met frambozen, pecannoten en balsamicostroop 18,50

NOEDELS

Noedels in een milde romige currysaus met kokos, gerookte amandelen en wokgroente 18,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, gebakken jappels, rabarber compote, Hollandse sla en een frisse komkommersalade.
De garnituren zijn uitgebreid, bestel gerust een beetje bij. Wij brengen u liever iets extra`s dan dat we te veel weg moeten doen.

Bij groepen vanaf meer dan 8 personen is het helaas niet mogelijk om apart te betalen.
Bedankt voor oe begrip.

ONBEPERKT SPARE-RIBS ETEN?



IEDERE WOENSDAG & DONDERDAG

Onbeperkt onze
huisgemaakte spare-ribs
eten voor 20,95 p.p.

Loat 't oe smaken!

DE HEEREN VAN DORTH ONLINE



WEBSITE

www.deheerenvandorth.nl

FACEBOOK

facebook.com/DeHeerenVanDorth

INSTAGRAM

instagram.com/deheerenvandorth

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