

# 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 "Bättum". 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



### ZAL-J-M HEBBEN

Zalmtartaar van gerookte zalm met een gamba, een soepje van komkommer, groene asperge en een schuim van crème fraiche 13,50

### KARPATSJIO VAN OSSENHAAS

Dungesneden met pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, geschaafde Parmezaanse kaas en keuze uit truffel- of basilicummayonaise 13,50  
Onmeunige grote XXL carpaccio 19,75

### KIPPIE KIPPIE TOK TOK

Gebakken kippenlevertjes met spek, ui & perzik afgeblust met een rode wijnsaus 10,95

### STOOM AFBLAZEN

Stoombroodje belegd met gekarameliseerd buikspek, pulled pork, zoetzure rettich en sirachamayonaise 13,95

### ALLE BALLEN VERZAMELEN

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

### KANNIETKIEZEN

Carpaccio van ossenhaas, champignon dordogne, zalmtartaar met een gamba en een mosterdsoepje met spekjes 14,25

### KIP LEKKER

Mini taco's gevuld met pulled chicken, rode kool, maïs, jalapeno peper en salsamayonaise 11,75

### CHAMPIGNONS IN EEN JASSIE

Gefrituurde champignons in bierbeslag met knoflook-kruidensaus 10,95

### TONIJN & ZALM

Krokante tortillas gevuld met verse tonijntartaar, gerookte zalmtartaar, wakame, unagisaus en sesam 14,25

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

## LEPELSPIES



### PADDENSTOELEN UUT `T BOS

Romige soep met bospaddenstoelen en groene kruiden 7,25

### SOEP MET BALLEEN

Tomatensoep met groente, gehaktballetjes en een scheutje room 7,25

### MOSTERDSOEP

Braakhekke mosterdsoep met uitgebakken spekjes 7,25

## GRUUNVOER - HOOFDGERECHT



### SALADE GEITENKAAS

Diverse soorten sla met zongedroogde tomaat, noten, gebakken spek, lauwwarm geitenkaasje van de Bokkensprong met honing & mangomayonaise 18,50

### SALADE KARPATSJIO

Dungesneden ossenhaas met pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, geschaafde Parmezaanse kaas en keuze uit truffel- of basilicummayonaise 19,75

## 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



## KALSFSSUKADE

Langzaam gegaarde kalfssukade met hachee van kalf, crème van knolselderij en een krachtige kalfsjus 23,95

## TRUFFEL TERIYAKI STEAK

Spicy runderentrecote (250g) afgeblust met teriyaki truffelsaus, oosterse groente en gegarneerd met srirachamayonaise, gebakken uitjes en bosui 28,75

## BAVETTE OP Z'N CARPACCIO'S

Bavette van de grill (200g) met rucola, truffelmayonaise, balsamico stroop en Parmezaanse kaas 25,95

## 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 34,50

## 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 23,75

### GI-GA GAMBA'S

Gepelde grote gamba's gebakken en afgeblust met een romige milde rode currysaus met knoflook, gegrilde courgette en puntpaprika 23,50

## "DE JAGER SCHOOT MIS" - HOOFDGERECHTEN VEGA



### DRY AGED BIET

Deze biet wordt 21 dagen gerijpt en droogt langzaam in met een schuim van Gorgonzola, notencrumble en een crème van knolselderij 21,00

### ORZO

Rijstvormige pasta met truffel, bospaddenstoelen, rucola, balsamicostroop en Parmezaanse kaas 18,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, gebakken jappels, appeltjes in mangosaus, 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 oer 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](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"