

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



KUKELEKU

Langzaam gegaarde lauw warme pulled chicken met een gamba, gesmolten brie en licht pittige salsamayonaise 13,95

KARPATSJIO VAN OSSENHAAS

Dungesneden met pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, geschaafde Parmezaanse kaas en keuze uit truffel- of basilicummayonaise 13,50
Onmeunige grote XXL carpaccio 18,75

ALLE BALLEN VERZAMELEN

Risotto balletjes met Parmezaanse kaas, mozzarella, zongedroogde tomaatjes, rucola, asperge's, balsamicostroop en basilicummayonaise 11,95

STOOM AFBLAZEN

Stoombroodje belegd met gekarameliseerd buikspek, pulled chicken, koolsalade en sirachamayonaise 13,95

TACOOOOOOO

2 mini taco's gevuld met verse tonijntartaar, gerookte zalmtartaar met wakame, sojasaus en sesam 14,25

KANNIETKIEZEN

Carpaccio van ossenhaas, champignon dordogne, paling mousse met gerookte zalm en een aspergesoepje met Sallandse ham en hardgekookt ei 14,75

CHAMPIGNONS IN EEN JASSIE

Gefrituurde champignons in bierbeslag met knoflook-kruidensaus 10,95

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

LEPELSPIES



PAPRIKA SOEP

Van gegrilde paprika's en een basilicumschuim 7,25

SOEP MET BALLEEN

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

MOSTERDSOEP

Braakhekke mosterdsoep met uitgebakken spekjes 7,25

'T WITTE GOUD

Romige aspergesoep van Ten Broeke uut Laren met gekookt ei, groene kruiden en Sallandse ham 7,50

GRUUNVOER - HOOFDGERECHT



MOTSERELLA

Gemengde salade met verse asperges, mozzarella, pijnboompitjes, balsamicostroop, basilicummayonaise en risotto balletjes 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



SPIES ONWIES

Een combinatie van ossenhaaspuntjes en varkenshaas, geregen aan een spies met spek, ui en paprika. Geserveerd met stroganoffsaus, kruidenboter en knoflook-kruidensaus 29,50

TRUFFEL TERIYAKI STEAK

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

ASPERGES EL CLASSICO

Verse asperges van Ten Broeke uit Laren, Sallandse ham, hardgekookt ei, witte wijn botersaus en groene kruiden 23,75

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 champignonroomsaus 22,50

ONMEUNIG MALSE TOURNEDOS

Gebakken biefstuk van ossenhaas (200g), het meest malse stukje vlees met pepersaus 34,95

KALFS RIB-EYE

Gemarmerd vlees van de grill (250g) met Ome Jans café de Paris boter 27,95

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 34,95

SPARE-RIBS

1 streng huis gemarineerd 21,95
2 strengen huis gemarineerd 25,95
Geserveerd met knoflook-kruidensaus

"VEULE VIS" - HOOFDGERECHTEN VIS



ZALLUM

Gebakken zalmfilet met verse asperges van Ten Broeke uut Laren, witte wijn botersaus en hardgekookt ei 24,50

GI-GA GAMBA'S

Gepelde grote gamba's gebakken en afgeblust met een romige milde rode currysous met knoflook, gegrilde courgette en puntpaprika 24,50

"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, verse asperges, bospaddenstoelen, rucola, balsamicostroop en Parmezaanse kaas 19,50

BIJ TE BESTELLEN*

Portie asperges van Ten Broeke uut Laren met hardgekookt ei en witte wijn botersaus 6,95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, gebakken jappels van Woestenenk, rabarber compote, Hollandse sla en een frisse koosalade.
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 21,95 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"