

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



BURATTA

Romige mozzarella, meloen, gedroogde Sallandse ham, gerookte tomaten chutney, basilicum, pistachenootjes en balsamicostroop 12,95

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

VISPLATO

Gamba's, gegrilde coquille, gerookte zalm, klein mosterdsoepje met paling, Hollandse garnalen met whisky-cocktailsaus en krabsalade 18,75

STOOM AFBLAZEN

Stoombroodjes belegd met smokey pulled chicken en gefrituurde tempura garnaal, wakame, avocado, komkommer en Japanse sriracha mayonaise 13,95

TACOOOOOOO

2 mini taco's gevuld met pulled chicken, rode kool, mais, salsa mayonaise, cheddar kaas en BBQsaus 12,95

KANNIETKIEZEN

Carpaccio van ossenhaas, champignon Dordogne, gerookte zalm tartaar en mosterdsoep met spekjes 14,75

CHAMPIGNONS IN EEN JASSIE

Gefrituurde champignons in bierbeslag met knoflook-kruidensaus 10,95

BONELESS BEEF RIBS

Runder spareribs van de grill, zonder te hoeven kluiven, afgelakt met een Koreaanse BBQsaus, komkommer, pinda sesam 12,95

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

LEPELSPIES



SOEP MET BALLEN

Tomatensoep met groente, gehaktballetjes, spek en een scheutje room 7,50

MOSTERDSOEP

Romige soep met gerookte paling, gerookte zalm en groene kruiden 9,00

TRANENTREKKER

Rijkgevulde uiensoep met spekjes en een kaascrouton. Om te janken zo lekker! 7,50

GRUUNVOER - HOOFDGERECHT



SALADE BURATTA

Gemengde salade met mozzarella met room, kornkommer, zongedroogde tomaten, meloen, balsamicostroop en basilicum, pistachenootjes en risottoballetjes 17,50

SALADE KARPATSJIO

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

Salades worden geserveerd met verse friet, mayonaise en rabarbercompote

BLAGENVOEDSEL



DE "IK HEB GEEN HONGER"

Kroket, frikandel of kipnuggets met friet en appelmoes 6,50

DE "IK WEET HET NIET"

Poffertjes met stroop en poedersuiker 6,50

DE "WANNEER GAAN WE WEER?"

Spare-ribs met friet en appelmoes 9,25

"VEULE VLEIS" - HOOFDGERECHTEN VLEES



OP DE HEUPEN

Kipdij sate van de grill met Hollandse satésaus, gefrituurde uitjes, kroepoek en zoet zure komkommer 22,50

TRUFFEL TERIYAKI STEAK

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

MIXED GRILL

Sparerib, licht pittige kippenvleugeltjes, black tiger gamba, gefrituurde uienringen, knoflook kruiden en whisky cocktailsaus 24,95

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 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

KEUNENMAAL

Varkenshaas van de grill gevuld met roombrie en spek, afgearneerd met
een rode portsaus, honing en rozemarijn 24,50

"VEULE VIS" - HOOFDGERECHTEN VIS



ZALLUM

Gebakken zalmfilet afgelakt met yakitori, Hollandaise saus en gepofte prei 24,50

KABELJAUW

Op de huid gebakken kabeljauwfilet, met gegrilde courgette, shiitake, puntpaprika, gepelde gamba en een coquille met een milde rode currysaus en basilicum olie 27,95

"DE JAGER SCHOOT MIS" - HOOFDGERECHTEN VEGA



FLAMMES VEGGIE FRITES

Van Flammkuchen met jack's rendang, krokante uitjes, pepertjes, cheddar, en een Surinaamse saus 17,50

LINZEN CURRY PIE

Met biologische linzen in een Indiaanse masala en geroosterde auberginepuree 18,50

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 o.e 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"