

# 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

## KIPPIEKIPIETOKTOK

Gebakken kippenlevertjes met spek, & ui, afgeblust met ketjap 12,95

## VISPLATO

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

## TACOOOOOOO

2 mini taco's gevuld met pulled chicken, rode kool, mais, salsa mayonaise, cheddar kaas en BBQsaus 13,25

## KANNIETKIEZEN

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

## CHAMPIGNONS IN EEN JASSIE

Gefrituurde champignons in bierbeslag met knoflook-kruidensaus 10,95

## ZALMTARTAAR

Met gefrituurde Ebi Fry garnalen, gepofte rijst, avocado, mango, soja en Japanse mayonaise 13,95

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

## LEPELSPIES



### SOEP MET BALLEEN

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

### MOSTERDSOEP

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

## GRUUNVOER - HOOFDGERECHT



### SALADE BURATTA

Gemengde salade met mozzarella met room, komkommer, 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 appeltjes in mangosaus

## 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 7,25

### DE "WANNEER GAAN WE WEER?"

Spare-ribs met friet en appelmoes 10,50

# "VEULE VLEIS" - HOOFDGERECHTEN VLEES



## OP DE HEUPEN

Kipdij sate van de grill met Hollandse satésaus, gefrituurde uitjes, kroepoek en zoet zure kornkommer 22,75

## TRUFFEL TERIYAKI STEAK

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

## SPIES ONWIES

Ossenhaaspuntjes (250g) van de grill met champignons, paprika, ui, spek en pepersaus 32,75

## 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

## PRUTTELPANNETJE

Wildstoof met kruidkoek, zilveruitjes, bospaddenstoelen, spekjes en Rinse appelstroop. Geserveerd met een puree van aardappelen en een stoofpeertje 24,50

## SPARE-RIBS

1 streng huis gemarineerd 23,00  
1 ½ streng huis gemarineerd 25,50  
Geserveerd met knoflook-kruidensaus

## KALM AN

Duo van wild; gebakken hertenbiefstuk en een wildstoofje, rode wijnsaus, geroosterde groente, puree van aardappelen en een stoofpeertje 27,95

## BONELESS BEEF RIBS

Runderspareribs van de grill zonder te hoeven kluiven afgelakt met hemelse BBQ saus en gefrituurde ui ringen 26,00

## "VEULE VIS" - HOOFDGERECHTEN VIS



### ZALLUM

Afgelakt met yakatori, miso beure blanc, gepofte rijst en oosterse groente 24,50

### TONGSCHAR FILET

Filet in roomboter gebakken met Hollandse garnalen, saffraan botersaus en limoen 28,75

## "DE JAGER SCHOOT MIS" - HOOFDGERECHTEN VEGA



### BLAD VEUR DE MOND

Lasagne van geitenkaas, spinazie, tomatensaus, rucola, basilicum mayonaise en balsamicostroop 19,50

### RODE KURRIE

Orzo met een Milde rode currysaus, kokos,geroosterde groente, raita en papadum 19,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, gebakken jappels van Woestenenk, appeltjes in mangosaus en Hollandse sla.  
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 23,00 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"