

# WELKOM IN ONS GEZELLIGE RESTAURANT!



De Heeren van Dorth is al 10 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



## OOSTERSE DRAAI

Grof gedraaide oosterse steak tartaar van ossenhaas, avocado, soja parels, rookolie, Japanse chilimayonaise, geroosterde uiencrumble en een gepocheerd eitje 14,50

## 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

## TACOOOOOOO

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

## KANNIETKIEZEN

Carpaccio van ossenhaas, champignon Dordogne, bonbonnetje van gerookte zalm met roomkaas en mosterdsoep met spekjes 14,95

## CHAMPIGNONS IN EEN JASSIE

Gefrituurde champignons in bierbeslag met knoflook-kruidensaus 11,25

## UT ZWEMMENDE KALF

Rosé gebraden en dun gesneden kalfsbiefstuk met tataki van verse tonijn, tonijnsaus, geroosterde tomatenchutney en sesamkletsopjes 14,95

## LIK OE VINGERS

Spicy Iberico ribbetjes uit de oven, zonder de hoeven kluiven, met konkommertartaar, Gochujang mayonaise en yoghurt dip 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

### KOELASJSOEP

Goulashsoep met gerookte paprika, rundvlees, tomaat en peterselie 7,50

## GRUUNVOER - HOOFDGERECHT



### GEITENGEMEKKER

Gemengde salade met gegratineerde geitenkaas, walnoten, honing-mosterdille en tomatenchutney 18,50

### 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



## TRUFFEL TERIYAKI STEAK

Spicy runderentrecote (250g) afgeblust met teriyaki truffelsaus, oosterse groente en gegarneerd 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

## HAASJE REPJE

Varkenshaasbiefstukjes van de grill met gesmolten brie en een rijkelijk gevulde jachtsaus. Deze is gevuld met champignons, ui en spek 24,75

## SPARE-RIBS

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

## OP DE BOERDERIJ

Huis gemarineerde spare-rib, kippenvleugeltjes van de grill, mini schnitzel met knoflook- en champignonroomsaus 24,95

## "VEULE VIS" - HOOFDGERECHTEN VIS



### ZALLUM

Met gerookte prei, citroen-botersaus, soja en geroosterde uiencrumble 26,00

### ALS EEN VIS OET T WATER

Kort gegrilde tonijnsteak met gestoomde bimi, avocado, gerookte tomatenchutney, crème fraîche en gefrituurde glasnoodles 29,95

## "DE JAGER SCHOOT MIS" - HOOFDGERECHTEN VEGA



### KAAS VAN KLAAS

Kaasfondue van Hollandse kazen, met krieltjes, champignons, brood, tomaatjes, spruitjes, soepstengels, paprika en bimi 26,50  
Vanaf 2 personen, prijs per persoon

### MEXICAANTJE

Taco met vegetarisch gehakt, mais, rode kool, yoghurt, cheddarkaas en srirachamayonaise 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"