

# WELKOM IN ONS GEZELLIGE RESTAURANT!



De Heeren van Dorth is al 11 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 19 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, werkt met veel plezier voor en achter de schermen in ons mooie restaurant. Samen met het enthousiaste team, wordt er voor een onvergetelijke avond gezorgd.

## 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 & 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 "Battum".

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 kasteeltuinen 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



## WI-J BINT DE CHAMPION

Gebakken champignons In café de Paris boter,  
met pulled chicken, spek, knoflook en gegratineerde oude kaas geserveerd met  
stokbrood 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

## KIPPIEKIPIETOKTOK

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

## BRIE-LLIANTE KEEZE

Gebakken en gekruide brie In een krokant jasje van panko, kruiden, sla,  
noten, roodfruit en mangomayonaise 11,25

## KANNIETKIEZEN

Carpaccio van ossenhaas, champignon Dordogne, tartaar van gerookte zalm  
met roomkaas en een aspergesoepje met ham en ei 14,95

## CHAMPIGNONS IN EEN JASSIE

Gefrituurde champignons in bierbeslag met knoflook-kruidensaus 11,25

## STOOM AFBLAZEN

Ketjap ribbetjes zonder te hoeven kluiven met gegrilde brisket BBQ saus  
op een stoombroodje met cowsalade, Sriacha mayonaise en gebakken uitjes 13,95

## BON CHEF

Bonbon van gerookte zalm die gevuld is met roomkaas met sla,  
honing-dille van Braakhekke, gewokte asperges en komkommer 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

### `T WITTE GOUD

Aspergesoep met groene kruiden, ei en Sallandse ham 8,00

## GRUUNVOER - HOOFDGERECHT



### DIE IST HAASJE

Gebakken ossenhaaspuntjes en gamba`s, afgeblust met teriyakisaus, licht pittige Japanse mayonaise, komkommer, rode ui, zongedroogde tomaatjes, gebakken uitjes en red meat radijs 19,95

### SALADE KARPATSJIO

Dungesneden ossenhaas met pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, geschaafde Parmezaanse kaas en keuze uit truffel- of basilicummayonaise 19,95

### MET DE FRANSE SLAG

Gebakken en gekruide brie In een krokant jasje van Panko, kruiden met sla, noten, roodfruit en mangomayonaise 18,75

Salades worden geserveerd met verse friet, mayonaise en rabarber compote

## BLAGENVOEDSEL



### DE "IK HEB GEEN HONGER"

Kroket, frikandel of kipnuggets met friet en appelmoes 7,50

### DE "IK WEET HET NIET"

Poffertjes met stroop en poedersuiker 7,95

### DE "WANNEER GAAN WE WEER?"

Spare-ribs met friet en appelmoes 12,50

# "VEULE VLEIS" - HOOFDGERECHTEN VLEES



## 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 sjalotten compote en jus van gerookte knoflook en port 34,95

## KALFS RIB-EYE

Gemarmerd vlees van de grill (250g) met Ome Jans café de Paris boter 28,75

## HAASJE REPJE

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

## ALDEJEEKUS GROTE T-BONE STEAK

Van de grill (500g) de twee lekkerste delen in een steak de ossenhaas en de entrecote met Ome Jans café de Paris boter 39,00

## SPARE-RIBS

1 streng huis gemarineerd 24,00  
1 ½ streng huis gemarineerd 26,50  
Geserveerd met knoflook-kruidensaus

## ASPERGES EL CLASSICO

Van Ten Broeke met hardgekookt ei, Sallandse ham, krieltjes en Hollandaisesaus 24,75

## DE NOABERS

Duo van saté; gemarineerde spies van kip saté en een spies van varkenshaas saté met sambal goreng boontjes, gebakken rijst, Hollandse pindasaus en kroepoek 23,75

## "VEULE VIS" - HOOFDGERECHTEN VIS



### ASPERGES ZALLUM

Van Ten Broeke met hardgekookt ei, gebakken zalmfilet, gekookte krieltjes en Hollandaisesaus 26,75

### GI-GA-GAMBA

Gewokte gepelde gamba's in een milde rode currysous met courgette, puntpaprika, shiitake en spinazie 28,50

## "DE JAGER SCHOOT MIS" - HOOFDGERECHTEN VEGA



### DE GOUDEN GROENTE

Gewokte asperges van Ten Broeke met risotto gepocheerd eitje, truffel en Parmezaanse kaas 21,95

### PIEPE PASTA

Cannelloni gevuld met spinazie en ricotta. Hollandaisesaus, oude kaas, groene kruiden en balsamico stroop 19,95

### BIJ TE BESTELLEN\*

Portie asperges van Ten Broeke uut Laren met hardgekookt ei en witte wijn botersaus 8,95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet met mayonaise, gebakken jappels van Woestenenk, rabarbercompote en Hollandse sla. Met uitzondering van de asperge gerechten deze serveren wij met gekookte kriel aardappelen en rabarbercompote. 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"