

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 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 !**

VEURGERECHTEN



FLAMKUCHEN

Met crème fraîche, gemarineerde kip, spek, ui, cheddar kaas, zoete puntpaprika en Surinaamse saus 13,95

KARPATSJIO VAN OSSENHAAS

Dungesneden met pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, geschaafde Parmezaanse kaas en keuze uit truffel- of basilicummayonaise 14,75
Onmeunige grote XXL carpaccio 19,95

KIPPIEKIPIETOKTOK

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

GRUUNE PLANK

Loempia met een vulling van vegetarisch gehakt en chilisaus, krokant gebakken en gekruide brie, rode linzensoep, champignon Dordogne en mini burrata met basilicummayonaise 13,95

KANNIETKIEZEN

Een bonbonnetje van Carpaccio ossenhaas, champignon Dordogne, tartaar van gerookte zalm, een aspergesoepje met Sallandse ham en ei, krokant gebakken en gekruide brie 15,50

CHAMPIGNONS IN EEN JASSIE

Gefrituurde champignons in bierbeslag met knoflook-kruidensaus 12,95

TARTAOR VAN ZALLUM

Tartaar van gerookte zalm met gepofte rijst, gefrituurde gambas en limoenmayonaise 14,75

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 en een scheutje room 8,00

MOSTERDSOEP

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

ASPERGESOEP

Aspergesoep met Sallandse ham, groene kruiden en gekookt ei 8,50

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 23,75

SALADE KARPATSJIO

Dun gesneden ossenhaas met pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, geschaafde Parmezaanse kaas en keuze uit truffel- of basilicummayonaise 22,50

MET DE FRANSE SLAG

Gebakken en gekruide brie in een krokant jasje van panko kruiden met sla, noten, honing-dille-mosterd, roodlof en verse asperges 19,75

Salades worden geserveerd met verse friet, mayonaise en rabarbercompote.

BLAGENVOEDSEL



DE "IK HEB GEEN HONGER"

Kroket, frikandel of mini kaassoufflés met friet en appelmoes 8,50

DE "IK WEET HET NIET"

Poffertjes met stroop en poedersuiker 8,50

DE "WANNEER GAAN WE WEER?"

Spare-ribs met friet, mayonaise en appelmoes 13,50

"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, hét varkensparadijs in Bathmen.
In hete olie gebakken met een schijfje citroen 22,50

PI-PA-PORC SCHNITZEL "BOER'N HAP"

Van Piggy Palace, hét varkensparadijs in Bathmen. In hete olie gebakken met gebakken champignons, ui en spek 24,75

ONMEUNIG MALSE TOURNEDOS

Gebakken biefstuk van de ossenhaas (200g), het meest malse stukje vlees, geserveerd met rode wijnsaus en gewokte groenten 39,95

KALFS RIB-EYE

Gemarmerd vlees van de grill (250g) met Ome Jans café de Paris boter 31,50

TRUFFEL TERIYKI STEAK

Spicy runderentrecote (250g) afgeblust met teriyaki truffelsaus, oosterse groente en gegarneerd met chipotlemayonaise, gebakken uitjes en bosui 31,50

SPARE-RIBS

1 streng huis gemarineerd 24,50
1 ½ streng huis gemarineerd 27,50
Geserveerd met knoflook-kruidensaus

PANNEBROADSEL

Gegrilde varkenshaas medaillons met spek, champignons, ui, paprika, gesmolten brie en Café de Paris boter 28,75

OLDEWAERDERWETSE ASPERGES

Witte asperges van Ten Broeke uut Laren met Sallandse ham, gekookt ei, hollandaisesaus, en groene kruiden 28,50

‘VEULE VIS’ - HOOFDGERECHTEN VIS



ZALLUMFILET

Gebakken zalmfilet met witte asperges van Ten Broeke uut Laorne, gekookt ei en hollandaisesaus 30,50

GI-GA-GAMBA'S

Gepelde en in knoflook gemarineerde gamba's, gewokt met baby spinazie, cherry tomaatjes, witte asperges en afgeblust met een milde romige rode currysaus 28,95

‘DE JAGER SCHOOT MIS’ - HOOFDGERECHTEN VEGA



GRUUNE TIKKIE

Plantaardige Tikka Masala in een milde romige tomaten-cashewnotensaus en verfijnd met gekarameliseerde uien, honing & gember geserveerd met rijst en knoflookyoghurt 22,50

‘T WITTE GOUD

Witte asperges met een gepocheerd eitje, hollandaisesaus, groene kruidenolie en baby spinazie 22,50

VEUR DR BIE

Portie asperges met hollandaisesaus, ei en groene kruiden 12,50



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet met mayonaise, gebakken jappels van Woestenenk, rabarbercompote en rauwkost salade. 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 oе begrip.

ONBEPERKT SPARE-RIBS ETEN?



IEDERE WOENSDAG & DONDERDAG

Onbeperkt onze
huisgemaakte spare-ribs
eten voor 24,50 p.p.

Loat 't oe smaken!

Op deze dagen is het helaas niet mogelijk om de spare-ribs in een doggybag mee te nemen.

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"