

Dinerkaart

Vanaf 17:00 uur

Voorgerechten

Broodje kruidenboter 6,85	✓
Broodplank - smeersels - olijven 13,25	✓
Tomatensoep 8,95	✓
Mosterdsoep - zalmsnippers 8,95	
Nacho's - guacamole - crème fraîche - rode ui - tomaat - cheddar - jalapeño - chilisaus 9,95	✓
Carpaccio - rucola - pijnboompitten - parmezaanse kaas - zongedroogde tomaatjes - truffelmayo 16,25	
Gebakken gamba's - knoflook - rode peper 13,95	
Visplateau 17,75	

Hoofdgerechten

Maaltijd salades worden geserveerd met brood

Brie - honing - walnoot - zongedroogde tomaat - tuinkers 18,95	✓
Carpaccio - rucola - pijnboompitten - parmezaanse kaas - zongedroogde tomaatjes - truffelmayo 19,95	
Rookton - gerookte zalm - gerookte paling - gerookte koninginnenharing 24,75	

Vegetarische gerechten worden geserveerd met salade

Pasta - pesto - tomaat - parmezaan - rode ui 22,75	✓
Quiche - champignon - paprika - courgette - mozzarella 24,50	✓

Vleesgerechten

Herberg burger - tomaat - rode ui - cheddar - bbq saus 23,75	
Saté van kip - satésaus - kroepoek - atjar - sesam 24,00	
Schnitzel champignonroomsaus 25,45	
Boerenschnitzel - champignon - spekjes - ui - paprika 25,95	
Spareribs - knoflooksaus 26,95	
Varkenshaas champignonroomsaus 29,25	
Varkenshaas Elburg - mosterdsaus - ham - ui - paprika 31,75	
Mixed plate - varkenshaas - biefstuk - kippendij - pepersaus 34,25	
Tournedos pepersaus 37,95	
Tournedos stroganoff 38,50	

Visgerechten

Gebakken mosselen - kruidenboter - paprika - ui - champignon 24,95	
Zalmfilet - witte wijnsaus 29,45	
Zeebaarsfilet - witte wijnsaus 29,95	

*Vlees- en visgerechten serveren wij standaard met friet en mayo.
Om voedselverspilling tegen te gaan serveren wij de gebakken aardappelen en salade op aanvraag.*

Dagschotel vis of vlees geserveerd met salade, friet en mayo. 17,95

Dinerkaart

Door de kinderen

Kinderen die hun bordje netjes leeg eten krijgen nog een verrassing.

Tomatensoepje 4,95



Kaastengels – friet – mayo – chilisaus 11,95



Frikandel – friet – mayo 9,95

Kroket – friet – mayo 9,95

Pasta – pesto – tomaat – parmezaan – rode ui 13,75



Spareribs – friet – mayo – knoflooksaus 15,75

Kinderijsje – ijs – slagroom 5,95

Nagerechten

Affogato – bol vanille ijs – espresso 5,45

Coupe vanille – vanille ijs – slagroom 6,95

Coupe advocaat – vanille ijs – advocaat – slagroom 10,50

Dame blanche – vanille ijs – chocoladesaus – slagroom 9,95

Sorbet – fruit – 3 soorten ijs – aardbeiensaus – slagroom 10,50

Suikervrij ijs – suikervrij ijs – suikervrij hazelnootsiroop – walnoot 8,75

Dessertwijn – Kressmann Grande Reserve Sauternes  6,45

 27,50

Druif: Sémillon, Muscadelle

Alc.: 12,5%

Wijnhuis: Kressmann

Land: Frankrijk, Bordeaux

Een klassieke Sauternes met een intens aroma van honing, abrikoos en botertje. De zoetheid is prachtig in balans met de frisse zuren, wat de wijn levendig en elegant maakt. De textuur is weelderig en de afdronk is lang en complex.

*Laat het "toetje" een feestelijke afsluiting zijn
van uw bezoek aan Restaurant De Herberg!*

Wij schenken geen alcohol beneden de 18 jaar.



Wij serveren geen kraanwater.



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.



Wij rekenen niet apart af, hier gaat te veel tijd inzitten.

Het is geen probleem om de rekening te delen door het aantal personen.



Goed bereid kost even tijd!