

WELKOM

Hartelijk dank voor uw bezoek aan Boutique Hotel & Restaurant Erkelens!

Graag presenteren wij u onze nieuwe menukaart. Voor alle gerechten en bereidingen geldt dat we ons uiterste best doen gebruik te maken van eerlijke ingrediënten en producten uit de regio.

Zo betrekken wij rundvlees en kazen van hoge kwaliteit van 'de Balloohoeve', gelegen in het nabij gelegen Balloo. Onze 'dorpsbakker' Pots is leverancier van diverse broodspecialiteiten waaronder ons heerlijke boerenland-(desem)brood wat we dagelijks vers afbakken in onze keuken.

Indien u meer wilt weten over aanwezigheid van bepaalde allergenen in de gerechten dan informeren we u hierover graag. (● = glutenvrij)

Ons "kraanwater-beleid";

We serveren met alle plezier een glaasje kraanwater gedurende uw bezoek echter wel in combinatie met een andere consumptie p.p. uit ons assortiment.

We zijn op gezette tijden enkele dagen gesloten. De exacte data communiceren we via onze website en bij de toegangsdeuren.

Wanneer u op onze website aangeeft dat u de nieuwsbrief wilt ontvangen bent u altijd op de hoogte van onze nieuwtjes.

We wensen u een smakelijke maaltijd!

**Namens het gehele team,
Agnes & Jan Erkelens**

Voorgerechten

Geserveerd met boerenlandbrood. Dit meergranen desembrood is speciaal voor ons ontwikkeld door onze plaatselijke bakker; gerezen in de bakkerij en dagelijks vers afgebakken in onze eigen keuken.

Salade Gildehoen "Tiède" 12,50

Groene salade met pompoenpuree, crépinette van gebakken gildehoen met zoetzure rode biet, groene kruidenolie en chips van pastinaak

Runder - carpaccio 11,95

dun gesneden runder-achtermuis geserveerd met eigengemaakte groene pesto, Parmesaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en rucola

Coppa van wild zwijn 12,95

Luchtgedroogde coppa van wild zwijn met venkelsalade, abrikoos, krokantje van parmesaanse kaas en truffeldressing
(als maaltijdsalade 15,95)

Salade Geitenkaas 11,95 (● = glutenvrij)

Gemengde salade met warme geitenkaas, gemengde noten, geroosterde pompoen en honing van de plaatselijke imker
(als maaltijdsalade 14,95)

Portie boerenlandbrood 3,95 p.p.

Desembrood van onze plaatselijke bakker met boter, kruidenboter en tapenade

Soepen

Geserveerd met boerenlandbrood. Dit meergranendesembrood is speciaal voor ons ontwikkeld door onze plaatselijke bakker; gerezen in de bakkerij en dagelijks vers afgebakken in onze eigen oven.

Drentse mosterdsoep 5,95

Naar eigen recept bereide traditionele mosterdsoep van grove mosterd, afgemaakt met room, bosui en stukjes Drentse droge worst van Drents weiderund (kan ook vegetarisch)

Pompoen-wortelsoep 5,95

Gebonden pompoenwortelsoep met geroosterde pompoenpitten en room (kan ook zonder room)

Erwtensoepp 6,95

Eigengemaakte erwtensoepp met verse worst, rookworst en geplukt varkensvlees van de rib, geserveerd met een stukje roggebrood en spek

Bonensoepp 6,95

Eigengemaakte bonensoepp, rijkelijk gevuld met groenten, rookworst en verse worst, geserveerd met een stukje roggebrood en spek

Provençaalse vissoep 8,95

goed gevulde soep met rode mul, kabeljauw, gamba's en mosselen

Wildbouillon 6,25

Eigengemaakte krachtige wildbouillon met bospaddenstoelen, parel-couscous en lavas

Portie boerenlandbrood 3,95 p.p.

Desembrood van onze plaatselijke bakker met boter, kruidenboter en tapenade

Vlees hoofdgerechten

Geserveerd met een warme seizoensgroente, een aardappelgerecht en rauwkostsalade

Hachée stoofschotel 18,25

Stoofgerecht van rundvlees van de Balloohoeve, op traditionele wijze bereid met kruidnagel, laurier en uien, geserveerd met rode kool en appelcompôte

Tournedos Alexander (185 gram) 22,95 (● = glutenvrij)

Biefstuk van de haas van het Balloo Rund geserveerd met een gebakken garnituur van ham, champignons, paprika, ui, tomaat en afgeblust met cognac (kleine versie van deze biefstuk van 100 gram is ook mogelijk: 18,25)

Saté schotel 15,95

Van stukjes gemarineerde kipfilet, geserveerd met rijst of frites, rauwkost, mini loempia's en onze heerlijke eigen gemaakte pindasaus

Varkens ribroast 19,50 (● = glutenvrij)

Malse, gemarineerde en gegrilde ribroast van biologisch gefokt kruidenvarken geserveerd aan de rib met een garnituur van balsamico-uien en een jus van rode wijn

Vis hoofdgerechten

Geserveerd met een warme seizoensgroente, een aardappelgerecht en rauwkostsalade

Zalmfilet 21,75

Langzaam gegaarde zalmfilet geserveerd op Italiaanse penne-pasta met een mix van tomaat, ui, knoflook, ansjovis, geroosterde paprika en courgette

Sliptong 2 stuks 18,95 / 3 stuks 22,95

In boter gebakken Noordzee tongetjes, geserveerd met remouladesaus

Vegetarische hoofdgerechten

Gevuld bladerdeeg 18,25

2 bladerdaag kussentjes gevuld met tofu, prei, ui, knoflook, vegetarisch gehakt en en kidneybonen, geserveerd met een licht pikante tomatensalsa

Lasagne 17,50

Eigengemaakte lasagne van met courgette, aubergine, geroosterde paprika tomatensaus en vervolgens gratineerd met kaas

Salade linzen & pompoen (vegetarisch) 14,95

Maaltijdsalade met linzen, geroosterde pompoen, Fetakaas, rode ui en zongedroogde tomaatjes

Wild hoofdgerechten

Geserveerd met vossenbessen-compôte en bijpassende seizoens-garnituren

Reeschouder 18,95 pp. (voor minimaal 2 personen)

Op lage temperatuur gegaarde reeschouder, geserveerd op schaal in eigen jus met fijne kruiden

Ree-ragoût 19,95

Stoofgerecht van reevlees, geserveerd in een rijk gevulde saus van champignons kruidkoek en vossenbessen

Fazant 22,50

Fazant op traditionele wijze bereid en geserveerd met wijnzuurkool, braadjus en bacon

Hazenbout 21,50

Gebraden hazenbout in rode wijnsaus met pepertjes en vossebessen

Reerug-filet 25,95

rosé gebraden reerug-filet met jachtsaus waarin rode wijn, ui, champignons groene peperkorrels, vossebessen en kruidkoek zijn verwerkt

Wilt u ook eens kennis maken met onze wild- of andere proeverijen? ;
laat dan na uw bezoek uw mailadres achter bij één van onze
medewerkers of kijk op onze website;

www.hotelerkelens.nl

We zullen u dan op gezette tijden informeren over onze activiteiten
door middel van onze leuke nieuwsbrief !

Desserts

Yoghurt dessert 6,50 (● = glutenvrij)

Biologische verse Drentse Aa-yoghurt met honing van de plaatselijke imker, en bosvruchtencompôte

Hollands kaasplankje 9,95

Plankje met biologische 50+ rode Fries kaas, boerderijkaas met tuinkruiden, Reyenaar, en boeren Leidsekaas, geserveerd met vijgenbrood, biologische honing en geroosterd brood.

Dame blanche 5,95

Traditioneel dessert van vanille roomijs, warme chocoladesaus en slagroom

Bladerdeeg appeltaartje 6,50

Warm bladerdeeg-appeltaartje met boeren-vanilleroomijs en vanillesaus

Speculaas parfait 6,50

Stilstaand gevroren ijs met speculaaskruiden, stukjes speculaas en siroop van koffie en speculaas

Pannacotta 6,75

Pannacotta met bloedsinaasappel-gelei en een bolletje peren-sorbetijs