

Al onze gerechten komen uit eigen keuken en worden met passie en zorg bereid.

Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie of voedselintolerantie. Wij verzoeken u voordat u uw gerechten bestelt duidelijk uw allergieën of intoleranties kenbaar te maken.

# WIJN

## Wit

**Calusari** - ROEMENIE - Pinot Grigio

per glas €3,- | per fles €17,-

Aroma's van mango, ananas, peer en perzik.

Een zachte, frisse, soepele en fruitige wijn met een lange afdronk

**Dreams** - MOLDAVIË - Traminer

per glas €4,50 | per fles €22,50

Een echte 'out of the box' wijn, aromatisch en exotisch.

Een wijn om bij weg te dromen!

**Philibert du Charme** - FRANKRIJK - Chardonnay

per glas €5,- | per fles €25,-

Verleidelijke Chardonnay met hint van getoast hout en nuances van appel, peer en citrusfruit

**Vesevo** - ITALIË

per glas €5,- | per fles €25,-

Falanghina druif aangeplant op de Vesuvius! Klassiek Italiaanse wijn met aroma's van bloesem, peer, citrus en mango

**Domaine des Genèves** - FRANKRIJK - Chablis 1er cru, Chardonnay

per fles €35,-

Snoepgoed uit de Bourgogne, Chablis staat bekend als de meest droge vorm van Chardonnay en heeft een elegante stijl met tonen van citrus, mineralen, groene appel en noten



## Rosé

**Kiwi Cuvee** - FRANKRIJK - Cabernet Franc

per glas €3,- | per fles €17,-

De smaak van deze rosé is fris met veel rood fruit



## Rood

**Gold Country** - CALIFORNIA - Cabernet Sauvignon

per glas €3,- | per fles €17,-

Elegante en uitbundige fruitige rode wijn met een helderrode kleur

**Sangiovese di Marco** - ITALIE - Sangiovese

per glas €4,50 | per fles €21,50

Intens roodpaarse kleur, hints van rijp fruit en specerijen

**Les Bertholets** - FRANKRIJK

per glas €4,50 | per fles €19,50

GSM Grenache, Syrah en Mourvèdre

Een hout gerijpte Zuid-Franse wijn met toch voldoende frisheid

**Neropasso Appassimento** - ITALIE

Corvino, Corvina en Cabernet Sauvignon

per glas €5,- | per fles €24,50

Fijn en fluwelig met aroma's van kersen en rijpe pruimen

**Clarkson** - USA - Zinfandel

per fles €39,50

Zwoel, mondvullend, rond en structuur. Een smaakvolle Zinfandel met aroma's van jamachtige fruitsoorten zoals zwarte bes, framboos en zwarte kersen



THEATERRESTAURANT  
DE MEENTHE STEENWIJK

# MENU WIJN



Voorgerechten €7,-

Hoofdgerechten €16,50

Nagerechten €6,-

**3-gangen €26,50**

# MENU

## Voorgerechten

### Broodzak €4,50

Ambachtelijk brood van bakker Steenstra met diverse kruiden.

Geserveerd met gezouten boter en aioli

### Carpaccio van rib-eye

met truffelcrème, rode uien compote, gemengde paddenstoelen en oude kaas

### Gravad lachs

Licht gerookte zalm

gemarineerd in dille, mosterd en cognac met Rosevalsalade en dragonmayonaise

### Pompoen salade\*

met Blue de Wolvega, pecannoten, sinaasappel en honing-tijm crème

### Soep van de dag

Wisselende soep



## Hoofdgerechten

### Truffelsteak

Biefstuk met truffeljus

### Tournedos van Overijssels wroetvarken

met bospaddenstoelensaus

### Langzaam gegaarde rundersucade

met madeirasaus

### Inspiratie van de chef

Dagelijks wisselend gerecht

### Op de huid gebakken kabeljauw

met beurre blanc van limoen en kokos

### Quiche Roan\*

met zoete aardappel, rode ui, knoflook, oude kaas en saus van spinazie

\*Vegetarisch gerecht



Bij alle gerechten kunnen we bijpassende wijnen serveren

## Desserts

### Crème brûlée van witte chocolade

met gemarineerd rood fruit

### Kapotgeslagen Hazelinobrok

Vanille merengue met hazelnootijs en hazelnootcrumble

### Parfait van suikerbrood

met vanillecrème en krokant van suikerbrood

### After eight

After eight ijs met hangop en chocolade



## Dessertwijnen

### Real Tesoro - SPANJE

Pedro Ximenez sherry

per glas €4,00

### Moscato Giallo - FRANKRIJK

per glas €4,00

Elegante dessertwijn, mooi fris zoet