



Menu

Welkom

Kom tot rust in de bosrijke omgeving van landgoed Gerner. Onder het genot van een hapje en een drankje genieten met elkaar. Het oude landhuis van de Barones van Haersolte brengt u warmte, gezelligheid en rust. Met veel zorg hebben we deze kaart voor u samengesteld. Dit betekent dat wij alleen werken met de beste producten, zo veel mogelijk uit eigen streek.

Geniet,
voel je thuis bij De Barones.

Warme dranken

Koffie

Café creme	2.70
Espresso	2.70
Dubbele espresso	3.95
Cappuccino	2.90
Koffie verkeerd	2.90
Latte macchiato	3.50
Latte macchiato caramel	3.85
Speciale koffie	8
Irish French Italian Spanish	

Alle koffies zijn ook decafé te bestellen.

Verse thee

Verse thee	2.85
Keuze uit:	
Sencha Natural Leaf	
Puur Rood Bos	
Delicate Earl Grey	
Classic Ceylon	
Pearl of Paradise	
Verse muntthee	3.75
Verse gemberthee	3.75

Overig

Warme chocolademelk	3.25
Met slagroom + 0.70	

Gebak

Diverse soorten gebak van de ambachtelijke bakker	4
---	---

Koude dranken

Fris

Coca cola	2.85
Cola cola zero	2.85
Fuze tea	2.85
Fuze tea green	2.85
Fanta	2.85
Cassis	2.85
Sprite	2.85
Tonic	2.85
Bitter lemon	2.85
Ginger ale	2.85
Rivella	2.85
Chaudfontaine blauw of rood 0.20	2.85
Chaudfontaine blauw of rood 0.75	5.95
Verse jus d'orange	3.85
Appelsap	2.85
Vruchtensap uit de streek	2.95
Vraag uw gastvrouw of gastheer naar de opties	
Chocomel	2.90
Fristi	2.90
Ranja	1.50

Bieren

Bieren op het fust

Hertog Jan 0.20	3.00
Hertog Jan 0.25	3.50
Hertog Jan 0.45	6.75
Hertog Jan weizener	5.50
Leffe blond of bruin	6.95
Seizoensbier	Dagprijs

Bieren op de fles

Vechtdal Brouwerij IPA	6.95
Barones Blond	6.95
Liefmans Fruitesse	4.95
Corona	5.75
Karmeliet Tripel	6.95
Erdinger Hefe Weizen	6.50

Alcoholvrije bieren

Leffe Blond 0.0%	4.75
Amstel Radler 0.0%	4.00
Hertog Jan 0.0%	4.00

Wijnen

Witte wijnen

Macabeo	Glas 4.5
Een frisse, fruitige wijn met aroma's van jasmijn en wit fruit, zoals peer en appel	Fles 27.5
Verdicchio	Glas 5.5
Een frisse, zachte wijn met appel, citroen en verse groene kruiden	Fles 32.5
Sauvignon Blanc	Glas 5.5
Elegant, floraal en stuivend met buxus en frisse citrus	Fles 32.5
Chardonnay	Glas 6.5
Een frisse, fruitige en elegante wijn met citrus en mineraliteit	Fles 41

Rode wijnen

Garnacha	Glas 4.5
Vol en soepel met rood en donker fruit, iets rokerig, met vanille	Fles 27.5
Tempranillo	Glas 5.5
Intense paarsrode wijn met expressieve aroma's van rood fruit, laurier, karamel en vanille	Fles 32.5
Cabarnet Sauvignon	Fles 65
Robijnrode wijn met paarse reflecties en aroma's van kersen, bosbessen, gekonfijt rood fruit en specerijen	

Rosé wijn

Grenache & syrah	Glas 4.5
Fris en elegant, met rood fruit	Fles 27.5

Mousserende wijn

Prosecco	Glas 5.5
Een frisse, verkwikkende en levendige mousserende wijn	Fles 32.5

Borrelen

Voor bij de borrel

Luxe borrelplank (voor 2 pers.)

16.5

Kaas | diverse soorten worst | bittergarnituur | brood met dips |
groentesnacks | olijven | nootjes | gerookte zalm

Bourgondische bitterballen

6.5

8 stuks

Gemengde bittergarnituur

6.5

8 stuks



Broodplankje met smeersels

6.5

Borrelbrood van de ambachtelijke bakker | diverse smeersels



Nachos

6.5

Crème fraîche | guacamole | chilisaus | kaas



Kaasplankje

8.5

Diverse kaassoorten van de Heileuver | brood | vijgencompote



Groentesnacks

5.5

Diverse snackgroenten met dip

Lunchen

Specialiteiten

Broodplateau De Barones (2 personen)

15 p.p.

Een complete lunch voor 2 personen bestaande uit seizoenssoep, mini-bolletjes en keuze uit 3 soorten beleg per persoon: carpaccio, beenham, tonijnsalade, zalm, kaas en/of boerenbrie.

Club sandwich

12.5

Gerookte kip | spek | ei | kaas | beenham | gemarineerde tomaat

Seizoenssoep

7.5

Laat u verrassen door een heerlijke, verse seizoenssoep. Geserveerd met brood en roomboter. Vraag uw gastvrouw of gastheer naar de seizoenssoep.

Klassiekers

Keuze uit wit, bruin of chia brood van de ambachtelijke bakker.

Uitsmijter

Kaas, ham of rosbief | tomaat

10

Twée kroketten op brood

Twée kroketten (*ook vegetarisch te bestellen) | boter | mosterdmayonaise

9

Twaalf uurtje

Seizoenssoep | uitsmijter met kaas, ham of rosbief | een kroket op oerbrood

12.5

Tosti ham-kaas

Keuze uit kaas of ham/kaas

6

Lunchen

Sandwiches

Keuze uit wit, bruin of chia brood van de ambachtelijke bakker.

Carpaccio

Oude kaas | pestocrème | pijnboompitten

12.5

Huisgerookte zalm

Aardappelsalade | zoetzuur

13.5

Tonijnsalade

Rode ui | appel | bieslook | komkommer | mayonaise

12.5



Geitenkaas

Paddenstoelen | gemarineerde courgette

12.5



Boerenbrie

Noten | appelstroop

11.5

Salades

Salades worden geserveerd met pestobrood en roomboter.

Huisgerookte pastrami

Kruidenmayonaise | croutons | komkommer | tomaat | zilveruitjes

14

Huisgerookte zalm

Zoetzuur | kruidenolie | croutons

15



Boerenbrie

Paddenstoelen | croutons | gemarineerde tomaat

14

Shared dining

Samen genieten

Geniet met elkaar van een proeverij van afwisselende, kleine gerechtjes.

De proeverij bestaat uit een amuse en een proeverij van drie gangen. Laat u verrassen door unieke smaak combinaties, geserveerd door onze chef Marty Hagen en zijn team. U heeft keuze uit vlees, vis, vegetarisch of een combinatie hiervan. Wij horen het graag als er rekening gehouden kan worden met dieetwensen of allergieën.

Shared dining per persoon: 45



Wij horen het graag als er rekening gehouden kan worden met dieetwensen of allergieën.

Dineren

Menu van de chef

Wij serveren een afwisselend driegangen menu, geserveerd door onze chef Marty Hagen en zijn team. Keuze uit vlees, vis of vegetarisch. Wij horen het graag als er rekening gehouden kan worden met dieetwensen of allergieën.

Driegangenmenu: 35

Voorgerechten

Huisgerookte zalm 13
Aardappelsalade | gedroogd spek | kruidenolie

Carpaccio van rundermuis 12
Kaaskletskop | pestocrème | pijnboompitten

Makreelfilet 15
Venkelsalade | grote garnalen | oestersaus | rijstepapier



Tarte tartin 12
Selderij | wortel | rozijntjes | zoetzuur van komkommer | pestocrème



Courgette rolletjes 11
Roomkaas | bundelzwam | paprikaolie | noten

Soepen

Ossenstaart bouillon 8
Plukvlees | seizoensgroente | madeira



Romige tomatensoep 7.5
Mascarpone | basilicum | rauwe ham (*optioneel vegetarisch)

Wij horen het graag als er rekening gehouden kan worden met dieetwensen of allergieën.

Dineren

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.

Zeebaars 26

Antiboise | gestoofde groene kool | kerrieolie

Zalmfilet 27

Wakamé | bieslookcrème | mascarpone

Parelhoen 24

Rauwe ham | mozzarella | ratatouille | notenolie | sereh jus

Varkenshaas 24

Kaatjesspek | aardappelkubus | boontjes | Zwolse mosterdjus

Entrecote 26

Bundelzwam | knolselderij | zoete aardappelcrème | kalfsjus

Duo van rund 27

Sukade | diamanthaas | aardappelzalf | eekhoorntjesbrood | wortel | peulen | kalfsjus



Portobello 19

Ratatouille | kikkererwten | tomaten | basilicumroom



Flammkuchen 18

Artisjok | paddenstoelen | olijven | geitenkaas

Dineren

Desserts

Seizoensdessert

10

Wij serveren een maandelijks wisselend dessert in samenwerking met Bakkerij van der Most.

Grand dessert

12.5

Laat u verrassen door een proeverij van desserts.

Sorbetijs

8.5

Diverse soorten sorbetijs | vers fruit

Vier soorten kazen van de Heileuver

12.5

Diverse kazen | brood | vijgencompote

Koffie/thee De Barones

9

Een aangeklede koffie of thee met slagroom, bonbons, koekjes van de ambachtelijke bakker en een likeur naar keuze.

Likeuren en sterke dranken

Vanaf 4.5

Grand Marnier

Likeur 43

Baileys

Amaretto

Tia Maria

Limoncello

Whisky

Diverse whisky soorten, vraag uw gastvrouw of gastheer naar de opties.

Cognac

Diverse cognac soorten, vraag uw gastvrouw of gastheer naar de opties.

Voor de kleine Baron of Barones

Voorgerechten

Mini carpaccio 7
Kaaskletskep | pestocrème | pijnboompitten



Tomatensoepje 4
Huisgemaakt tomatensoepje | broodje

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke friet, komkommer, appel en druiven.

Spiesjes van kipstukjes 11

Biefstukje 14

Varkenshaasje 13

Runderburger op brood 12



Flammkuchen 10
Bospaddenstoelen | tomaat | kaas

Desserts

Warm appelflapje 5.5
Vanille ijs | chocoladesaus

Sorbetijsje 4.5
Diverse soorten sorbetijs | vers fruit



Hotel en Restaurant | Feesten & Partijen | Vergaderen | Trouwlocatie

Hotel en Restaurant De Barones

Gerner Es 5a
7722 RX Dalfsen

info@debaronesdalfsen.nl
0529-435 666

debaronesdalfsen.nl

