



Menu diner

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
Met caramel + 0.50	
Speciale koffie	8
Irish French Italian Spanish	

Alle koffies zijn ook decafé te bestellen.

Verse thee

Verse thee	2.85
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	2.95
Fuze tea green	2.95
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

Probeer onze zomerspecial

Heerlijk afkoelen met onze huisgemaakte ijskoffie. Een bol roomijs met een dubbele espresso en slagroom.

Ijskoffie: 6.50

Bieren

Bieren op het fust

Hertog Jan 0.25	3.50
Hertog Jan 0.45	6.75
Hertog Jan Weizener	5.50
Seizoensbier	Dagprijs

Bieren op de fles

Barones Blond	6.95
Vechtdal Brouwerij IPA	6.95
Liefmans Fruitesse	4.95
Corona	5.75
Karmeliet Tripel	6.95
Leffe Blond	6.95
Leffe Bruin	6.95

Alcoholvrije bieren

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

Wijnen

Witte wijnen

Chardonnay - Beau-Charmois, Frankrijk	Glas 5.5
Fris met aroma's van perzik, peer en witte bloesem	Fles 26
Vinho verde - Galodoro, Portugal	Glas 4.5
Fris en fruitig, met aroma's van citrus en groene appel	Fles 22
Sauvignon Blanc - Jérémie Huchet Chapeau, Frankrijk	Fles 32.5
Expressief met exotisch fruit en een hint van citroen	
Reestlander Wit Sonate - Streekwijn uit Overijssel	Fles 35
Streekwijn met een uitbundige geur van zomers fruit, in de smaak appel, kruisbes, ananas en citrus	

Rode wijnen

Merlot - Beau-Charmois, Frankrijk	Glas 4.5
Intense aroma's van kers, pruim, gedroogde kruiden en specerijen	Fles 22
Tempranillo - El Perdiguero Barrica, Spanje	Glas 6.5
Intense paarsrode wijn met expressieve aroma's van rood fruit, laurier, karamel en vanille	Fles 30
Pinot noir - Maison Barboulot, Frankrijk	Fles 35
Zacht en elegant, met rood fruit en vanille	
Reestlander Rood Barrique - Streekwijn uit Overijssel	Fles 37.5
Houtgerijpte streekwijn met een uitbundige geur van zwart fruit en kruidnagel	

Rosé wijn

Grenache rosé - Beau-Charmois, Frankrijk	Glas 5
Levendig, fris en evenwichtig met aroma's van framboos, aardbei, kruiden en peper	Fles 23

Wijnen

Overige wijnen

Cava brut - Mistinguett, Spanje

Fris met een levendige mousse en aroma's van appel en peer

Glas 7.5

Fles 35

Sémillon - Daguet de Berticot, Frankrijk

Zoete witte wijn met honing, perzik en abrikoos

Glas 5

Fles 23

Muscat - Château de la Peyrade, Frankrijk

Dessertwijn met aroma's van fruit, honing en acacia

Glas 8.5

Alcoholvrije wijnen

Sparkling sauvignon blanc 0% - Berticot, Frankrijk

Alcoholvrije, mousserende wijn met aroma's van groene appel, perzik en peer

Glas 6

Fles 24

Sauvignon blanc 0% - Berticot, Frankrijk

Alcoholvrije witte wijn met aroma's van groene appel, citrus, exotisch fruit en witte bloemen

Glas 4.5

Fles 22

Merlot 0% - Berticot, Frankrijk

Soepele, aromatische alcoholvrije rode wijn met tonen van rood fruit, kruiden en specerijen

Glas 4.5

Fles 22

Shared dining

Samen genieten

Geniet met elkaar van een avondvullend programma met een proeverij van afwisselende, kleine gerechtjes. Enkel op reservering en per tafel te bestellen.

De proeverij bestaat uit een amuse en een proeverij van drie gangen. Laat u verrassen door unieke smaak combinaties, geserveerd door onze chef en zijn team. 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.

Onze keuken is vanaf 17:00 uur geopend voor het diner.

Dineren

Menu van de chef

Wij serveren een afwisselend driegangen verrassingsmenu, geserveerd door onze chef en zijn team. Wij horen het graag als er rekening gehouden kan worden met dieetwensen of allergieën.

Driegangenmenu: 35

Voorgerechten

Steak tartaar 13
Kwarteleitje | kappertjes | sjalot | crostini

Carpaccio van gerookte runderlende 12
Oude kaas | truffelcrème | pijnboompitten

Zalm bruschetta 13
Huisgerookte zalm | boerenbrie | getoast knoflookbrood | kruidendressing

 **Bietenblokjes met geitenkaas** 12
Bietenblokjes | walnoten | dressing van dille en karnemelk

Proeverij 14
Een verrassingsproeverij van vijf van onze voorgerechten

Soepen

Soep van het huis 8
Laat u verrassen door een heerlijke, verse soep van het huis. Geserveerd met brood en roomboter. Vraag uw gastvrouw of gastheer naar de soep van het huis.

 **Huisgemaakte tomatensoep** 7.5

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

Dineren

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.

Surf en turf 26

Tournedos | gamba's | jus van shiitake

Ribeye 27

Groene asperges | beurre Café de Paris

Duo van rund 27

Sukade | diamanthaas | jus van shiitake

Parelhoen 25

Maïskip | babymais | verse bladspinazie | knolselderij

Zeebaars 26

Beurre blanc van wortel en gele biet



Romanesco beurre noisette 22

Romanesco gegaard in notenboter | zoete aardappelcrème | groenten



Pasta Burrata di Bufala 22

Pacherri | tomaat | verse bladspinazie | pijnboompitten

Dineren

Salades

Salades worden geserveerd met brood en roomboter.

Carpaccio 14
Oude kaas | truffelcrème | pijnboompitten

Caesar 13
Gerookte kip | spek | ei | zongedroogde tomaat | croutons

Huisgerookte zalm 15
Zoetzuur | kruidenolie | croutons



Burrata di Bufala 14
Tomaat | kruidendressing | pijnboompitten



Boerenbrie 14
Noten | kruidendressing

Dineren

Desserts

Aardbeien cheesecake Bodem van Dalfser Moppen	10
Mango & passievrucht Pandansponscake chocoladesaus	9
Crème brûlée Custard limoncello ijs	9
Sorbetijs Diverse soorten sorbetijs vers fruit	8.5
Vier soorten kazen van de Heileuver Diverse kazen brood vijgencompote	12.5
Koffie/thee De Barones Een aangeklede koffie of thee met slagroom, bonbons, koekjes van de ambachtelijke bakker en een likeur naar keuze	9

Likeuren en sterke dranken

Grand Marnier Likeur 43 Baileys Amaretto Tia Maria Limoncello	Vanaf 4.5
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
Kaas pestocrème pijnboompitten	



Tomatensoepje	4
Huisgemaakt tomatensoepje broodje	

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet en groenten.

Spiesjes van kipstukjes	11
-------------------------	----

Kabeljauw	14
-----------	----

Mini runderburgers op brood	12
-----------------------------	----

Desserts

Kinder 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

