



HERBERG & RESTAURANT  
HET WITTE PAARD

MENUKAART



V A N H A R T E W E L K O M B I J  
H E R B E R G H E T W I T T E P A A R D

Hopelijk gaat u genieten van een lekker en gezellig avondje uit.  
De bediening en keukenbrigade zullen er alles aan doen om uw verblijf zo aangenaam mogelijk te maken. Mocht u vragen of opmerkingen hebben, plaats ze gerust, wij zullen er gepast mee omgaan.

Onze keukenbrigade heeft getracht een uitgebreide kaart samen te stellen vanwaar u een mooi en lekker menu kunt kiezen. Mocht u geen keuze kunnen maken of wilt u zich laten verrassen door de creativiteit van de keuken dan kunt u kiezen voor een 3 of 4 gangen verrassingsmenu. Uiteraard kunt u aangeven als er iets is waar we rekening mee moeten houden. Bijvoorbeeld een dieet of iets waar u absoluut niet van houdt.

3-Gangen Verrassingsmenu 39,50

4-Gangen Verrassingsmenu 49,50

3-Gangen Wijnarrangement 19,50

4-Gangen Wijnarrangement 23,50

Chef-kok Mark Extercatte

Sous chef; Peter Swensson

Chef de parti; Luc Kiers



E E N C U L I N A I R E T O U R D O O R D E K E U K E N

U bent in het domein van de herbergier. Schuif vast lekker aan, op het zonnige terras of binnen in het behaaglijke restaurant. Of het nu gaat om een zakenlunch of een intiem meergangendiner, het is lastig een keuze te maken uit al deze gerechten. Als culinair alternatief, presenteert Herberg Het Witte Paard;



E E N C U L I N A I R E T O U R D O O R D E K E U K E N .

Een meergangendiner of lunch met verschillende kleine gerechtjes, bereid met grote passie door onze keukenbrigade onder leiding van de herbergier, Mark Extercatte.

Minimaal 4 gangen  
Maximaal 10 gangen

7,50 per gerecht

Een Culinaire Tour door de keuken is  
tot 20.00 uur te bestellen



## K O U D E V O O R G E R E C H T E N

Ossenhaascarpaccio met pesto dressing, pijnboompitten en oude kaas	12,50
Tonijncarpaccio met een quenelle van wasabiroom en ketjapstroop	12,50
Kangoeroe carpaccio met rucola en peersalade, Parmezaanse kaas en balsamico	13,50
King Crab met een groene salade en oude kaas, langoustinestraat en groene kruidendressing	16,50
Een bavarois van Pomodori tomaat met een roos van gerookte zalm met rivierkreeftjes en saffraanmayonaise	14,00
Twentse balkenbrij met een salade van appel, spekjes en kruidencroutons met een dressing van honing en appel	12,50
Een notensalade met een cannelloni van runderribeye, gevuld met rundertartaar en truffelmayonaise	13,50



## W A R M E V O O R G E R E C H T E N

Heldere kalfsbouillon met verse paddenstoelen en truffelroom (apart geserveerd )	6,50
Crimesoep van knoflook en basilicum met mosselen en Reypenaer snippers	6,50
Heldere ossenstaartbouillon met verse truffel en Madeira	7,50
Gamba's a la Mark (4)	13,50
Slakken in knoflookboter	10,50
Krokant gebakken zwezerik met gebakken appelpartjes en calvadossaus	13,50
Lauwarme crime brulee van truffel, gegratineerd met eendenlever en een kroket van garnalen en kreeftenmayonaise	16,50



HERBERG MENU  
DRIE GANGEN KEUZEMENU VOOR 29,50

Voorgerecht

Twentse balkenbrij met een salade van appel, spekjes en kruidencroutons met een dressing van honing en appel

Hoofdgerecht

Geroosterde harderfilet, ook wel witte zalm genoemd, geserveerd met witte en groene asperges en begeleid door een Hollandaise-saus met madame Jeannette pepers

Of

Hoofdgerecht

Runderribeye met kruidenboter

Nagerecht

Tiramisu van bosvruchten en limoen met kersenijs

3-Gangen Wijnarrangement 19,50



HET WITTE PAARD MENU  
HEERLIJK VIER-GANGEN DINER VOOR 39,50

Voorgerecht

Een notensalade met een canneloni van runderribeye, gevuld met rundertartaar en truffelmayonaise

Tussengerecht

Gebakken zeebaars met spinazie quiche en een saffraan saus

Hoofdgerecht

Gebakken kalfsmedaillons omwikkeld met Zeeuws spek en een saus van rivierkreeften

Nagerecht

Parfait van zoethout met een gepocheerde peer en heldere karamelsaus en een lolly van kokosijs

4-Gangen Wijnarrangement 23,50



## H O O F D G E R E C H T E N V L E E S

Chateaubriand met stroganoffsaus, getrancheerd aan tafel (voor 2 personen)	26,50 p.p.
Malse tournedos met rode port saus	24,50
Als extra bij de tournedos:	
Zwezerik 100 gram	9,95
Eendenlever (Rousini)	9,95
Korst van Munsterkaas en knoflook	4,95
Gebakken kalfsmedaillons omwikkeld met Zeeuws spek en een saus van rivierkreeften	25,50
In pango gebakken lamsfilet en een honing-thijmsaus	24,50
Twee gekonfijte kwartels met een puree van lente-ui en morieltjes jus	24,50

Prijzen zijn inclusief alle garnituren



## H O O F D G E R E C H T E N V I S

Gebakken zeetong	39,50
Gamba's a la Mark (7)	24,50
Gebakken rogvleugel met een quiche van spinazie en saffraansaus	23,50
Gebakken zwaardvis met een saus van zalmeitjes en Pernod	24,50
Geroosterde harderfilet (ook wel witte zalm genoemd) met witte en groene asperges en Hollandaise-saus met madame Jeannette pepers	25,50

Prijzen zijn inclusief alle garnituren



## VEGATARISCHE KAART

### KOUDE VOORGERECHTEN

Vegetarische salade	9,50
Vegetarische salade met kaas	12,50
Carpaccio van tomaten en Mozzarella	12,50

### WARM E VOORGERECHTEN

Cremesoep van knoflook en basilicum met mosselen en Reypenaer snipper	6,50
Mosterdsoep	6,50

### HOOFDGERECHTEN

Groene kruidenpasta met champignons en gesmolten kaas	19,50
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie en een jus van basilicum	19,50
Taart van rijsti en groente met gebakken rode uiringen en knoflook	19,50



## N A G E R E C H T E N

Lauwarme munsterkaas met een compôte van dadels	8,50
Parfait van zoethout met een gepocheerde peer en heldere karamelsaus en een lolly van kokosijs	8,50
Mousse van tonkabonen met een bolletje ijs van citroengras en compôte van frambozen	8,50
Twentse kruidenkoek met vijgen en rozemarijn, geserveerd met een bolletje kaneelijs en een quenelle van Deldense boerenkwark	7,50
Tiramisu van bosvruchten en limoen met kersenijs	7,50



## S P E C I A L E K O F F I E S O O R T E N

Irish coffee (met whisky)	6,50
French coffee (met Grand Marnier)	6,50
Spanish coffee (met Tia Maria)	6,50
Mexican coffee (met Kahlua & Tequilla)	6,50
Ruedersheimer coffee (met Asbach Uralt)	6,50
D.O.M. coffee (met Dom Benedictine)	6,50
Witte Paard coffee (met Havanna Club)	6,50



DRANKENKAART

BIEREN

Grolsch pilsener	2,10
Grolsch Herfstbok	2,50
Grolsch Speciale	2,50
Grolsch premium malt	2,50

FRISDRANKEN

Cola	2,00
Cola light	2,00
Tonic	2,00
Cassis	2,00
Fanta	2,00
Bitter lemon	2,00
7-up	2,00
Rivella	2,00
Ice tea	2,25
Crodino	2,50
Fristi	2,25
Chocomelk	2,25
Jus d orange	2,25
Appelsap	2,25
Tomatensap	2,25
Druivensap	2,25
Verse jus d orange	3,50
Bronwater blauw	2,00
Bronwater rood	2,00
Bronwater blauw 0,75 l.	4,50
Bronwater rood 0,75 l.	4,50

KOFFIE

Koffie bonbon	2,50
Thee bonbon	2,50
Espresso bonbon	2,50
Cappuccino bonbon	2,75
Koffie verkeerd bonbon	2,75
Dubbele espresso bonbon	3,35



D R A N K E N K A A R T

P . S . V . E N G E D I S T I L L E E R D

Port	3,50
Sherry	3,50
Jenever	3,00
Binnenlands gedistilleerde dranken	3,00
Buitenlands gedistilleerde dranken	4,50

C O G N A C

Remy VSOP	5,50
Hennesey	9,50
Courvoisier	5,50
Armagna	5,50
Voor onze exclusieve cognacs zie onze cognac kar	

W H I S K Y ' S

Ballentines	4,50
Jamesson	4,50
Johnny Walker red	4,50
Johnny Walker black	5,50
Glennfiddich 12 jaar	9,50
Chivas Reagal	9,50
Dimple	9,50
Gardau	9,50
Famous Grous	5,50
4 Roses	4,50
Southern Comfort	4,50
Canadian Club	5,50
Jack Daniels	4,50
Voor single malt zie onze whisky kast	

HENGELOSESTRAAT 8  
7491 BR DELDEN  
T (074) 376 40 55  
F (074) 376 54 12  
INFO@WITTE-PAARD.NL

WILT U MEER ZIEN VAN ONZE  
PRACHTIGE HERBERG & RESTAURANT  
KIJK DAN OP DE WEBSITE

HERBERG & RESTAURANT  
WITTE - PAARD . NL

E E T S M A K E L I J K