

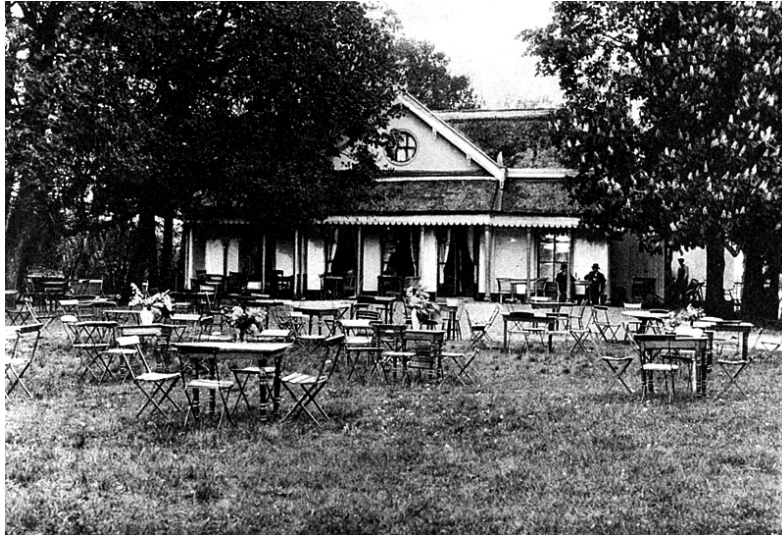


# DINER



# “DE AGNIETENBERG ALS HORECABEDRIJF”

*De geschiedenis van het horecabedrijf begint in 1717, toen het bedrijf dienst deed als een theeschenkerij. Tevens werd de voorzaal van de toenmalige boerderij (het huidige Theehuis) gebruikt als uitspanning en slaapplek voor reizigers. In 1991 brandde het Theehuis volledig af en op 1 september 1992 werd het gerestaureerde Theehuis geopend. Mede vanwege deze rijke historie blijft de Agnietenberg een parel in Zwolle.*



## WIJNARRANGEMENTEN

*Een passend glas wijn bij iedere gang, inclusief tafelwater (plat of bruis)*

<b>2 GANGEN WIJNARRANGEMENT</b>	<b>12.50</b>
<b>3 GANGEN WIJNARRANGEMENT</b>	<b>18.00</b>
<b>4 GANGEN WIJNARRANGEMENT</b>	<b>22.50</b>

*Voor 50% van bovenstaande prijzen ontvangt de Bob half gevulde wijnglazen, inclusief tafelwater (plat of bruis)*

Indien u een allergie heeft, verzoeken wij u om onze medewerkers te raadplegen, wij adviseren u graag

## MENU VAN DE DAG

**25.00**

*soep naar keuze*

*wisselend hoofdgerecht*

*mini dessert naar keuze*

# VOORGERECHTEN

11.00

## HARTIGE MACARON

*eendenlevermousse / chutney van cranberry*

## HERTENCARPACCIO

*of*

## BIETENCARPACCIO

*walnoot / zeezout / zwarte peper / dressing van balsamico*

## ROULEAU VAN KIP

*sous vide gegaarde kip / dadel / crème van zoete aardappel*

## STEAKTARTAAR

*of*

## ZALMTARTAAR

*gerookte sjalotjes / kappertjes / kwartelei / mayonaise van basilicum & knoflook*

## PROEVERIJ VAN BOVENGENOEMDE VOORGERECHTEN

*meerprijs 4.00*

# SOEPEN

6.75

## SOEP VAN DE DAG

*onze medewerkers vertellen u graag wat er vandaag voor u is bereid*

## BOUILLON VAN RUND

*paddenstoelen / crouton van ui en kaas*

## GEBONDEN SOEP

*pompoen / aardpeer*

# HOOFDGERECHTEN

22.00

## WILDSTOFPOT

*traditionele stoofpot / bladerdeeg*

## ZEEBAARS

*bouillon van spinazie / crème van zongedroogde tomaat en mascarpone*

## TOURNEDOS

*ossenhaas / rode portsaus / puree van knolselderij met appel  
meerprijs 6.00*

## FAZANT

*zuurkool / rozijnen / spek / jus*

## VEGETARISCHE VERRASSINGEN

*bitterbal van truffelaardappel / taartje van paddenstoelen /  
rode kool met geitenkaas*

*Bij alle hoofdgerechten serveren wij een seizoenssalade  
en aardappelgarnituur*

# SPECIAL VAN DE WEEK

17.50

*wisselend hoofdgerecht  
seizoenssalade  
aardappelgarnituur*

# MINI DESSERTS

## CHOCOLADE

*sandwich van chocolade*

## BAVAROIS

*bitterkoekjes*

## LOEMPIA

*appel & kaneel / bolletje vanille ijs*

## ARRETJESCAKE

*stoofperenijs / schuim van vanille*

<i>Een dessert</i>	<b>3.95</b>
<i>Twee desserts op een rij</i>	<b>6.50</b>
<i>Drie desserts op een rij</i>	<b>8.95</b>
<i>Vier desserts op een rij</i>	<b>11.25</b>

# IJSCOUPES

**6.50**

## GRIEKSE STIJL

*yoghurt / yoghurtijs / aardbeiensiroop / mint / suiker*

## 3X ROOD

*bramenijs / framboosijs / kersenijs / slagroom*

Indien u een allergie heeft, verzoeken wij u om onze medewerkers te raadplegen, wij adviseren u graag

# KOFFIEKAART

*(de hieronder genoemde prijzen zijn inclusief snoeperijen)*

KOFFIE, ESPRESSO OF THEE

3.75

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO OF KOFFIE VERKEERD

4.00

DUBBELE ESPRESSO

5.00

IRISH COFFEE

6.50

FRENCH COFFEE

6.50

*Uiteraard serveren wij ook diverse likeuren, whiskeys en cognac,  
onze medewerkers adviseren u graag*



De Agnietenberg, Haersterveerweg 23, 8034 PJ Zwolle, Tel.(038) 453 28 72  
[www.agnietenberg.nl](http://www.agnietenberg.nl), [info@agnietenberg.nl](mailto:info@agnietenberg.nl)