

"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)

2 GANGEN WIJNARRANGEMENT 12.50

3 GANGEN WIJNARRANGEMENT 18.00

4 GANGEN WIJNARRANGEMENT 22.50

*Wijnarrangementen zijn inclusief tafelwater (plat of bruis)
Ook de Bob kan genieten van bovenstaande wijnarrangementen, voor
50% van bovenstaande prijzen ontvangt de Bob half gevulde wijnglazen*

MENU VAN DE DAG

25.00

Soep naar keuze

*Wisselend hoofdgerecht
(special van de week / of salade naar keuze)*

Mini dessert naar keuze

Sharing dinner

2 gangen 32.50 p.p

3 gangen 42.50 p.p

Samen genieten van een gedeelde maaltijd

De chef selecteert de mooiste gerechten voor u

Proeverij van voorgerechten van de chef

14.50 p.p

Selectie bestaande uit wisselende vis, vlees en vegetarische gerechten

Vanaf 2 personen

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

Voorgerechten

9.50

Couscous salade

Pancetta / feta / appelstroop

Wijnsuggestie: Goldwater estate chardonnay

Gamba's in knofflookolie

Chili / limoen / lente-ui / mangochutney

Wijnsuggestie: Gavi

Gevogelte terrine

Groene asperges / crème van rucola

Wijnsuggestie: Weingut knab

Carpaccio van tomaat

Rucola / gepofte quinoa /

Parmezaanse kaas / pijnboompitten

Wijnsuggestie: Markowitch

Carpaccio van zwaardvis

Limoenvinaigrette / zwarte sesamzaadjes / wasabi kroepoek

Wijnsuggestie: Chateau pigoudet

Soepen:

6.50

Kerriesoep met komkommer / kokosmelk / limoengras

Gevogeltebouillon / zomerse groente

Soep van de dag

Hoofdgerechten

21.50

Kabeljauwfilet

Saus van olijven / rode thijm / chili

Wijnsuggestie: Sauvignon auntsfield

Tournedos + 6.00

Oosterse jus

Wijnsuggestie: Hecula

Fricassee van kip

Zomerse groente / bulgar

Wijnsuggestie: Weingut knob

Kalfs-ribeye

Chunky chimmichurri

Wijnsuggestie: Killibinbin

Warm gerookte zalmfilet met tagliatelle

Basilicumsaus

Wijnsuggestie: Goldwater estate chardonnay

Kikkererwtburger & Lasagne van spinazie

Tomatensalsa / roomkaas / mozzarella

Wijnsuggestie: Chateau pigoudet

Proeverij van hoofdgerechten van de chef

24.50 p.p

Selectie bestaande uit wisselende vis, vlees en vegetarische gerechten

Vanaf 2 personen

Maaltijdsalades

14.50

Biefstuk

Sesam / cashewnoten / rucola / teriyakisaus

Kip

Mango / rucola / pijnboompitjes / balsamico

Geitenkaas

Walnoten / appel / dressing van groene kruiden

De salades worden geserveerd met friet of een broodplankje

Nagerechten

4.50

Taartje

Crème brûlée

Tiramisu

Likeur 43 / citroen

Mojito-bavarois

Sinaasappelgelei

Eton mess

Gerookte yoghurt / gecarameliseerde perzik

Proeverij van desserts van de chef

9.50 p.p

Selectie bestaande uit wisselende kleine desserts

Vanaf 2 personen

Kindermenu

Voorgerecht

Soep van de dag

Tomatensoep

Seranoham / seizoensfruit

Hoofdgerecht

American Pancakes met poedersuiker of stroop

Friet / appelmoes en een keuze uit één van de volgende snacks:

Kroket / frikandel / kipnuggets / spareribs

Dessert

Kinderijsje

Alleen hoofdgerecht

9.95

2 gangen menu

12.95

3 gangen menu

15.95

Koffiekaart

(de hieronder genoemde prijzen zijn inclusief snoeperijen)

Koffie, Espresso of Thee

3.75

Cappuchino / Latte Macchiato / 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