

# "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 slaapplaats 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 of maaltijdsalade)*

*Dessert naar keuze*

## Plank van de chef

25.00

*Onze chef verrast u graag met verschillende kleine koude en warme voor-  
en hoofdgerechtes (te bestellen vanaf 2 personen)*

## Proeverij van voorgerechten

14.50

*Selectie van verschillende voorgerechten*

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

## **Voorgerechten**

10.50

### **Rilette van kabeljauw**

dille / sjalotje / citroenmayonaise

### **Rundercarpaccio**

Parmezaan / pijnboompitjes / rucola / balsamico

### **Geitenkaas bitterballen**

salade van biet / appel / appelstroop met mosterd en dille

### **Wilde gans**

dun gesneden / rucola / sinaasappelchutney

### **Flammkuchen**

crème fraîche / courgette / champignons / rucola / tijm

## **Vissersplateau**

14.50

makreel / kabeljauw / zalm / tonijn / torpedo garnaal /  
crème van mosterd en dille / landbrood

## Soepen

6.50

### Pompoensoep

gele curry / kokosmelk / koriander

### Uiensoep

kaascroutons / room van calvados

### Soep van de dag

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

## Hoofdgerechten

22.50

### Varkenssukade

gestoofd in herfstbok / knolselderij

### Zalmfilet

gepaneerd met kruiden / Parmezaan / pepersaus

### Duif

sous vide gegaard / kool met kerrie / appelstroop

## **Tournedos**

27.50

gele biet / stampotje van knolselderij / bietenjus

## **Risotto**

19.50

risotto van paddenstoelen / drie bereidingen van bloemkool

## **Maaltijdsalade**

17.50

gerookte makreel / zeekraal / kappertjes / wasabimayonaise

## **Special**

17.50

*Wisselend hoofdgerecht / seizoenssalade / aardappelgarnituur*

*Bij alle hoofdgerechten serveren wij een seizoenssalade en aardappelgarnituur*

# Nagerechten

7.50

## Crème brûlée van speculaas

stroopwafelijs

## Panna cotta

gebrande en gesuikerde walnoten

## Monchoutaartje

bosvruchten / citroenijs

## Arretjescake

stoofperenijs

## Dadeltaart

vanille ijs

## Proeverij van desserts

9.50

*Selectie van bovenstaande desserts*

## Kaasjes

9.50

drie kaasjes / appelstroop / vijgenjam / brood

# Kindermenu

## Voorgerecht

*Soep van de dag*

*Tomatensoep*

*Serranoham / fruit*

## Hoofdgerecht

*American Pancakes met poedersuiker of stroop*

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

*kroket / frikandel / kipnuggets*

## Dessert

*Kinderijsje*

## Alleen hoofdgerecht

9.50

## 2 gangen menu

11.50

## 3 gangen menu

14.50

# Koffiekaart

(de hieronder genoemde prijzen zijn inclusief snoeperijen)

## **Koffie, Espresso of Thee**

3.75

## **Cappuccino / Latte Macchiato / Koffie Verkeerd**

4.00

## **Dubbele Espresso**

5.00

## **Irish Coffee (Jameson Whiskey en bruine basterd suiker)**

6.50

## **French Coffee (Grand Marnier)**

6.50

## **Italian Coffee (Amaretto)**

6.50

## **Spanish Coffee (Tia Maria)**

6.50

## **Baileys Coffee**

6.50

## **Mexican Coffee (Kahlúa)**

6.50

## **Cointreau Coffee**

6.50

## **Licor 43 Coffee**

6.50

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