

"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 MAAND

vanaf 35.00 p.p.

Onze medewerkers vertellen u graag wat er op het maandmenu staat

Sharing voorgerecht

15.00 p.p.

Selectie van verschillende voorgerechten
(per tafel te bestellen)

Sharing hoofdgerecht

27.50 p.p.

Selectie van verschillende hoofdgerechten
(per tafel te bestellen)

Sharing dessert

12.50 p.p.

Selectie van verschillende desserts
(per tafel te bestellen)

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

Voorgerechten

Sous vide gegaarde bavette

paddenstoelen / mayonaise van vadouvan

16.50

Tartaar van gamba

zoetzure groente / crème van dragon

14.50

Gepaneerd eitje

mousseline van bloemkool / sesam / paddenstoelen

12.75

Taartje van biet

wortel / nootjes / rucola / balsamico

12.75

Crème brûlée van geitenkaas

appel / honing

12.75

Vissersplateau

gamba / zalm / zalmбургertje / makreel /
remouladesaus / brood

17.50

Soepen

8.25

Pastinaaksoep

gepofte knoflook / tijmolie

Lichtgebonden tomatensoep

rooibos

Soep van de dag

7.50

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

Hoofdgerechten

Paddenstoelenrisotto

portobello / Parmezaan / tomaat / pijnboompitten / truffelolie

24.50

Parelhoen suprême

groene asperges / stampotje van knolselderij / amarenensaus

26.50

Ossenhaas

aardappelbloem / truffeljus / zoete aardappelpuree

29.50

Vegetarische curry

boerenkool / spinazie / tofu / gekruide rijst

24.50

Kabeljauw

puree van truffelaardappel / vadouvansaus

26.50

Special

22.50

Wisselend hoofdgerecht

Bij alle hoofdgerechten serveren wij ambachtelijke frietjes met mayonaise

Groente erbij: 3.75 per portie

Salade erbij: 3.75 per portie

Nagerechten

8.50

Crème brûlée van sinaasappel en kaneel

Taartje van witte chocolade met oreo koek en amarenenijs

Koffiebavarois met hazelnootroom

Panna cotta van yoghurt met vruchten en kletsoppen

Coupe vanille-ijs met advocaat en slagroom

Carpaccio van peer met een espuma van blauwschimmelkaas

Koffiekaart

(de hieronder genoemde prijzen zijn inclusief snoeperijen)

Koffie, Espresso of Thee

4.00

Cappuccino / Latte Macchiato

4.50

Irish Coffee (Jameson Whiskey)

7.50

French Coffee (Grand Marnier)

7.50

Italian Coffee (Amaretto)

7.50

Spanish Coffee (Tia Maria)

7.50

Baileys Coffee

7.50

Mexican Coffee (Kahlúa)

7.50

Cointreau Coffee

7.50

Licor 43 Coffee

7.50

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

Kindermenu

Voorgerecht

Soep van de dag

Tomatensoep

Ham met fruit

Hoofdgerecht

Mini pizza's

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

Kroket / frikandel / kipnuggets

Dessert

Kinderijsje

Alleen hoofdgerecht

9.50

2 gangen menu

12.50

3 gangen menu

15.00