

VOORGERECHTEN

Soep van de dag 6,00
Varieert van dag tot dag (kan ook vegetarisch)

Salade van gerookte zalm 10,50
Marokkaanse kruiden | kappertjes
knoflook croutons | gel van mango
kappertjes | mix sla

Drentse carpaccio 11,50
Pesto | geroosterde tuinbonen
gemarineerde tomaten | Parmezaanse
kaas | mix sla

Ruiner champignons 8,50
Gebakken champignons | witte wijn
Parmezaanse kaas | kruiden

Blue de Wolvega 9,50
Blauwschimmelkaas | gebrande noten
appel | bosvruchtensausje | mix sla

BROODPLATEAU

Afgebakken **brood van de lokale bakker**
met kruidenboter & Rik's geheime dip
(voor 2 personen) 6,00

HOOFDGERECHTEN

Rik's BBQ-kip 18,75
Kip in BBQ-mix kruiden | huisgemaakte
BBQ-saus (ook te koop bij receptie)

Gebakken brie 18,75
Mix sla | bosvruchtensaus | gebrande noten

Drents stoofvlees 22,00
Het hoofdingrediënt is te vinden op
het krijtbord in de brasserie

Oosterse roerbaksalade 18,75
Lauwarme salade | roerbakgroenten
oosterse kruiden | gebrande noten | sojadressing

Zigeunerschnitzel 18,50

Gelakte Procureur 19,50
Langzaam gegaard | honing-mosterd-
en tijm laagje

Hertenbiefstuk (180 gr.) 23,50
met knoflook jus

Huisgemaakte quiche 18,75
Quiche van geitenkaas | honing | hazelnoot
Quiche van spinazie | ricotta

Entrecôte (200 gr.) 24,50
met tuinkruidenboter

Vis van de week 19,50
Onze bediening vertelt u welke vis
deze week wordt geserveerd.
Deze is ook terug te vinden op het
krijtbord

Daggerecht 18,50
Iedere dag een ander gerecht

DAGMENU

Dagmenu 28,50 p.p.
Vraag de bediening welke gerechten
de koks vandaag hebben gemaakt.

Zin in wat extra's? Dat kan!
Een puntzak met verse friet en
mayonaise 3,50

Alle hoofdgerechten worden
geserveerd met groenten,
een aardappelgerecht & rauwkost.

NAGERECHTEN

Sorbet Swedera 8,00
Twee soorten ijs | vers fruit | slagroom

Omelette Siberiënne 8,00
Gebrand eiwit schuim | kern van vanille-ijs

Grand dessert 8,50 p.p.
Verscheidene kleine desserts op één
bord (v.a. 2 personen)

Affogato 7,75
Dubbele espresso met
vers & puur vanille-ijs!

Ijs van de dag 7,00
Iedere dag een ander ijsgerecht

Red velvet taart 8,25
Rode cake met melkchocolade fudge
geglaceerd met roomkaas en witte
chocolade

Dessert van de dag 7,50
Dagelijks variërend dessert

WIJNEN

WITTE WIJNEN Glas 3,90 Fles 24,50

Floralba Pinot Grigio
Een Pinot Grigio uit het westen van Sicilië.

Osadia Chardonnay
Een fruitige Chardonnay uit het kustgebied van de
Central Valley. Aroma's van ananas en citrusfruit maken
de wijn elegant en makkelijk drinkbaar.

Roquende Sweet White
Frisse half zoete witte wijn met tonen van grapefruit en
rijpe ananas. Zacht en sappig van smaak.

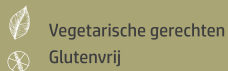
RODE WIJNEN Glas 3,90 Fles 24,50

Inspiration by Chloé
Rijke, zachte blend van Grenache, Carignan en Syrah,
afkomstig uit het zonnige zuiden van Frankrijk. Vol en
soepel van smaak, met sappig rijp rood en zwart fruit.

Cleefs Cabernet Sauvignon
Rijp donker fruit met een vleugje rode bessen, soepele
tannines en een lange, zijdezachte afdronk.

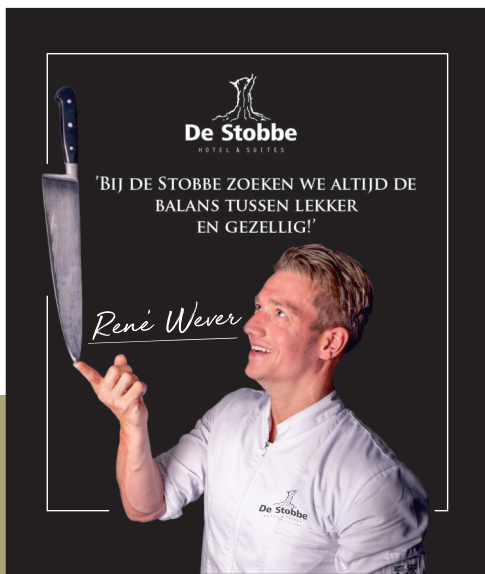
ROSÉ WIJN Glas 3,90 Fles 24,50

Roquende Rosé
Deze Grenache Rosé komt uit het zonnige zuiden van
Frankrijk. Warme dagen en koele nachten zorgen voor
complexe aroma's, sappig fruit en opwekkende zuren.



Geef uw dieetwensen door en wij
houden er graag rekening mee.

Hotel de Stobbe hoteldestobbe



GEESTVERRUIMENDE KOFFIE!

KOFFIE VARIËTEITEN 6,50

Irish coffee Jameson whisky | slagroom | bonbon
French coffee Grand Manier | slagroom | bonbon
Spanish coffee Tia Maria | slagroom | bonbon
Italian coffee Amaretto | slagroom | bonbon
Ruinerse koffie Ruinerse Heidelekeur | slagroom | bonbon

DRANKJES VOOR NAAST DE KOFFIE, NA DE MAALTIJD

Dalwhinnie 15 Y
Highland - Subtiële malt met smaken van romige vanille, honing
en een vleugje Highland rook.

Talisker 10 Y
Skye - Krachtige turfrook met de ziltigheid van zeewater in de
neus en zoetigheid van gedroogd fruit in de mond.

Cragganmore 12 Y
Speyside - Zwart fruit, gemengd met lichte honing en gekookte
perzik. De afdronk is zacht met een hint van rook.

Oban 14 Y
Coastal - Zoet en licht, maar is soepel en complex met een kruidige diepte.

Lagavullin 16 Y
Islay - Een prachtige single malt, vol en intens met turfachtige smaak.

Glenkinchie 10 Y
Lowland - Fris en een beetje fleurig. De smaak is opmerkelijk kruidig.

Joseph Guy V.S.
De geur is heerlijk fruitig met toetsen van vanille en hout.
De smaak is zoet, fruitig en licht gekruid met hierbij toetsen van
eiken die het geheel complementeren.

Remy Martin V.S.O.P.
Volle smaken, met zachte invloeden van fruit en kruiden.

VOORGERECHTEN | HOOFDGERECHTEN | NAGERECHTEN | WIJNEN | DAGMENU'S

Drents op z'n lekkerst!

BRASSERIE KAART

Met deze kaart van De Stobbe nemen we je mee
naar het oergevoel van Drenthe.
We willen je kennis laten maken met
ingrediënten van onze eigen gronden en
uit onze eigen wateren.
Herkenbaar maar wél op onze manier.
Niet hoogdravend en minimaal,
maar wél oorspronkelijk en royaal!
Gewoon lekker dus, maar met aandacht
én goede kwaliteit.

Mooi dag d'r bint!

Hotel de Stobbe hoteldestobbe

