

De dames van de Jonge
zijn er ook voor een
Feestje – Borrel – Bootje
Uitje – Vergadering
Overnachting – Arrangement



DINERKAART

Beulakerweg 30
8355 AH Giethoorn
The Netherlands

+ 31 (0)521 - 36 13 60
info@dedamesvandejonge.nl
www.dedamesvandejonge.nl

 /hotelgiethoorn

 /damesvandejonge

de dames VAN | Hotel-Restaurant
de Jonge
GIETHOORN



Voorgerechten koud

Water weelde 🍽️ **10,00**

rijkgevulde gemengde jonge salade met mozzarella en groene dressing

Visch **10,50**

proeverij van gerookte vissoorten met groen garnituur

Hoog en laag **11,25**

carpaccio van hoogveenrund met oude Staphorsterkaas



Voorgerechten warm

Tuin erin 🍽️ **6,50**

groentebouillon met tuinkruiden uit de tuin van de dames

Uiforisch 🍽️ **6,50**

uiensoep met venkelkruid en een kaasbroodje

Soep van de dag **6,00**

dagelijks veel soeps

Op een grote paddenstoel 🍽️ **9,25**

sous-vide gegaarde champignons met knoflook en kruiden

Reuze lekker **9,75**

vijf gamba's met een saus van knoflook



Kindermenu

Onze kinderkok presenteert de kindergerechten (alleen voor kinderen tot 12 jaar). Voor voor kleine vegetariërs is de pasta ook vegetarisch te verkrijgen.

Soep jr | mini-soepje van de dag **5,00**

De krokodil van het Molengat | frites met salade en een ambachtelijke rundvleeskroket **7,50**

Visje in het water | zalm met salade en frites **15,50**

Ottertje op reis | pasta met tomatensaus en gehakt **9,50**

Feestje van Q | kinderijsje Quinten met vanille-ijs en snoepjes 🍽️ **5,50**

Loeilekker | weerribbenzuivel met fruitsoep 🍽️ **6,00**

Voor € 1,00 extra krijgt u groentenfrites in plaats van gewone frites.

Hoofdgerechten

Daar is vlees in de kuip 22,50

bio vlees van de dag

Giethoorn duck 22,50

*eendenbout met een saus
van sinaasappel*

Turfstoof 23,50

runderstoof op Giethoornse wijze

Grillig Giethoorn 25,00

*gegrilde kalfsribeye met
een pittige pepersaus*

Wilde Weerribben 26,50

*gebakken rundertournedos met een
avondroodsaus van Maronessewijn*



Snoekduik 23,50

*gebakken snoekbaars met een saus van
Zwolsche mosterd*

Viswijf 22,50

*langzaam in de oven gegaarde zalm
in een saus van dragon*

Vega hip hop 🍷 23,50

pittige mix van lupine met roergebakken groenten

Wat de chef uit haar buis schudt 🍷 22,50

vegetarische verrassing



**Wilt u zich eens laten verrassen?
Kiest u dan voor het menu van de dames**

Menu van de dames driegangen 29,50

Menu van de dames viergangen 35,00

Pasta's

Pasta de dames 15,50

pasta met mals rundergehakt, verse kruiden en tomaat

Pasta de Jonge 15,50

romige pasta met verse kruiden en spek

Onze pasta's worden geserveerd met
een groene salade





De dames verhuren ook fluisterpunters. Reserveer nu een fluisterpunter voor € 75,00 per dag.

Tip: neem er een lekkere picknickmand bij. Vraag ons team naar de mogelijkheden.

Nagerechten

Dame(s) blanche 6,50

boerenroomijs met warme chocolade en slagroom

Zuiver zuivel 6,50

weerribbenzuivel met roodfruit en room

Fris en fruitig 7,00

fruitsoepje met citroenijs en slagroom

Zoete inval 6,50

mokka-ijs met karamelsaus

Brandend van verlangen 7,50

crème brûlée van Gieterse brok



Omdat wij met een versconcept werken, kan het voor komen dat een van onze producten niet voorradig is. Onze excuses hiervoor



Koffiedessert

Gieterse koffie 5,75

Irish coffee 6,00

Boeren kaasplankje

diverse soorten kaas met noten en druiven

minimaal 2 personen **15,50**



Baron Jansma uit Haule

Al meer dan 25 jaar is Baron Jansma toonaangevend als het gaat om ambachtelijke, eerlijke, boerenproducten en streekproducten. Producten die zich onderscheiden in smaak en kwaliteit, zonder onnodige toevoegingen. Dat ziet u en dat proeft u! Veel producten halen ze zelf rechtstreeks van de boerderij en bezorgen ze bij de dames.

Wij werken met pure partners die onze passie delen

Zuivelboerderij de Weerribben in Nederland

A black and white cow is grazing in a lush green field under a blue sky with scattered clouds. The cow is facing right, and its head is lowered towards the grass. The background shows a line of trees and a clear horizon.

In het dorpje Nederland woont de familie de Lange die Zuivelboerderij De Weerribben beheert. Zij zijn onze zuivelpartners die de dieren in Nationaal Park Weerribben – Wieden laten grazen en met volledige passie zorgen voor de koeien met aandacht voor de natuur en dierenwelzijn. En dat proeft u. De melk gaat bijna direct in het pak en staat de volgende dag in onze keuken. Wij gebruiken deze verse zuivel.

J.S. Polak Koninklijke Specerijenmaalterij B.V. uit Steenwijk

Sinds 1854 is Polak gevestigd in vestingstad Steenwijk. De kruiden en specerijen van Polak zijn honderd procent natuurproducten. Buiten de kruiden uit de eigen kruidentuin van de dames zijn dit de ingrediënten die smaakbepalend zijn voor onze gerechten.

De Monnikenmolen in Sint Jansklooster

Een draaiend monument op de 10 meter hoge keileemrug van het Land van Vollenhove in het dorp Sint Jansklooster aan de rand van de Wieden. Dit unieke laagveengebied vormt samen met de Weerribben het ruim 10.000 ha grote Nationaal Park Weerribben - Wieden. Meren, vaarten, rietlanden, hooi- en graslanden en bossen vormen het leefgebied van talloze planten en dieren. Deze molen maalt de granen die als basis dienen van onze echte Gieterse pannenkoeken en andere gerechten. Deze koren- en pelmolen werd gebouwd in 1857 door het molenaarsgeslacht Van Benthem (1780-1991). De exploitatie is in handen van de Stichting Monnikenmolen en daar werken we heel graag mee samen.