

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.

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



LUNCHKAART

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

**Kom eens lekker op de
thee bij de dames. We
serveren heerlijke high
teas op het terras of in
de tuinkamer voor
€ 24,50 per persoon
(minimaal twee personen)**



Hospitality, it's in our nature

Bij de dames steken we traditioneel Nederlandse en authentieke (streek)gerechten in een nieuw jasje. Raakt u hierdoor van streek? We kunnen ook iets anders uit onze buis schudden. Geef gerust uw voorkeur aan. We gebruiken vooral regionale en biologische ingrediënten, zoals vis, vlees, melkproducten en groente uit de grote regio en kruiden uit onze eigen tuin.

U kunt kiezen uit verschillende voor-, tussen-, hoofd- en nagerechten die per seizoen wisselen. Omdat we met verse producten werken, kan het zijn dat een product niet meer voorradig is. Wij vragen hiervoor uw begrip.

Onze medewerkers vertellen u graag meer over de mogelijke allergenen in onze gerechten.

Op de koffie

Een kop koffie is allang geen gewone kop koffie meer. Heeft u zin in een straffe bak of wilt u liever een lekkere romige troostkoffie? Met de koffiesoorten van Nespresso is van alles mogelijk. Nespresso heeft een eigen kwaliteitsprogramma ontwikkeld, in samenwerking met de Rainforest Alliance.

Liever cafeïnevrij? Geef dit dan aan.

Lungo Legerro 2,10

gewone koffie | bloemachtig | verfrissend

Lungo Forte 2,10

gewone koffie | sterker | elegant

Ristretto 2,40

extra sterke koffie

Espresso Leggero 2,20

licht | verfrissend

Espresso Forte 2,20

sterk | rond | evenwichtig

Koffie verkeerd 2,40

warme melk | Lungo

Cappuccino 2,40

stevige laag melkschuim | Espresso

Latte Macchiato 2,90

melkschuim | warme melk | Espresso

Tip van de dames:

Neem er een lekkere Cognac, Armagnac, Calvados, Grappa, Jenever, Whisky, Eau de vie de Fruits, Port of Likeur bij.

Op de thee

Thee diverse (biologische) soorten 2,10

Verse muntthee 3,00

Dilmah staat voor 100% pure Ceylonthee van de hoogste kwaliteit

Lekker erbij

Appeltaart met slagroom 3,50

Hazelino met slagroom 3,90

Huisgemaakte Gieterse turfmakersbrok 2,00

Cake van Geesje 2,00

Stroopwafel 1,50





Drie generaties gastvrouwschap

Geesje de Jonge is in 1958 begonnen met het verhuren van kamers (zelfs die van haar kinderen). In begin jaren zestig toen het toerisme opkwam in Giethoorn, zag je meer van dit soort ontwikkelingen: met elkaar eten wat de pot schaft en als gast echt onderdeel zijn van het gezinsleven. De film Fanfare, die eind jaren vijftig speelde, heeft de toeristische aantrekkingskracht van Giethoorn versterkt.

Opa de Jonge had een aannemersbedrijf en oma wilde ook graag ondernemen. Er kwam behoefte aan groei en opa ging bijbouwen.

Iedereen at mee 's avonds en
Geesje entertainde de gasten

Dat was de eerste stap van een bed & breakfast met koud stromend water naar een pension met op iedere kamer een eigen wastafel met warm- en koud stromend water. Iedereen at mee 's avonds en Geesje entertainde de gasten vanuit allerlei windstreken zonder kennis van taal en met alleen een paar jaar basisschool op zak.

Frisdrank & Zuivel

Spa blauw & rood	
(grote fles) 6,00 (kleine fles) 2,00	
Cola (regular of light)	2,20
Sinas	2,20
Cassis	2,50
Sprite	2,20
Tonic	2,50
Bitter Lemon	2,50
Rivella	2,50
Ice Tea	2,50
Ice Tea green tea	2,50
Biologische jus d'orange	3,25
Biologische Appelsap	3,25
Weerribbenzuivel	
Melk (warm of koud)	2,00
Karnemelk	2,75
Chocolademelk	2,75
Warm met slagroom	3,50

Binnenlands gedistilleerd

Jonge en oude jenever	2,70
Corenwijn	3,80
Citroenjenever	3,80
Bessenjenever	2,70
Vieux	2,70
Beerenburg	2,70
Jägermeister	3,00
Advocaat	3,50

Bieren

Hertog Jan (klein)	2,50
Hertog Jan (groot)	4,50
Hoegaarden Witbier	3,70
Leffe Blond	4,25
Leffe Dubbel	4,50
Leffe Triple	4,50
Duvel	4,50
Radler 0.0	2,50
Bavaria malt	2,50

Likeuren

D.O.M. Benedictine	5,00
Cointreau	5,00
Amaretto	5,00
Amarula	4,00
Drambuie	6,00
Sambuca	4,00
Grand marnier	5,00
Licor 43	4,00
Tia Maria	5,00
Baileys	5,00
Limoncello	4,00
Eau de vie	4,00
Southerncomfort	5,00

Cognacs

Joseph Guy	4,00
Remy martin v.s.o.p	6,00

Wijnen

Vraag naar onze wijnkaart	
Huiswijn Wit / Rood	
(glas) 4,00 (fles) 24,50	

Buitenlands

Campari	5,00
Pernod	5,00
Gin	5,00
Vodka	5,00
Bacardi	5,00

Whiskey's

Ballantine's	5,00
Chivas regal	6,00
The Famous Grouse	5,00
Glenfiddich	5,00
Frysk Hynder	7,00
Jameson	5,00
Jack Daniels	5,00
Glen Talloch	4,50
Dimple	7,00
Bushmills 10 Years malt	7,50

Port, Sherry & Vermouth

Port Ruby	4,00
Port Tawny	4,00
Port Fine White	4,00
Sherry medium & dry	4,00
Vermouth rosso, bianco	4,00



Borrels & Bites

Portie bio-bitterballen (10 stuks) met mosterd	5,60
Stokbroodje met diverse smeersels 🍷	5,00
Op visite bij de dames, plate met diverse hapjes (22 st.)	12,50
Portie Nootjes of Olijven 🍷	2,50
Charcuterie van de Jonge, fijne vleeswaren om te delen	12,00
Lupineloempia's (3 stuks) met spicy-dip 🍷	6,50

De oudste dochter Roelie de Jonge had al snel in de gaten dat de horeca wel erg leuk was. Zij hielp in het hotel en haalde haar restaurant- en ondernemerspapieren. Er werd een nieuwe verbouwing gedaan: tuinkamer, hotelkamers en groot terras aan het water toen Roelie de zaak van haar moeder overnam. Ze ontwikkelde meerdaagse arrangementen voor gasten met een boot, diner, overnachting etc. en een nieuw tijdperk brak aan.

Haar dochter Gabriella, wel met een andere achternaam, werkte van jongs af aan mee in het hotel. Ze verkocht zelf streekproducten aan de kant van de weg, gaf gasten rondleidingen, voer menig rondje met gasten en hielp in de keuken. Zij ging zoals bijna verwacht Hotel Management School doen in Leeuwarden. Omdat ze ook naast haar passie voor het mooiste gebied van Nederland ook een passie heeft voor nieuwe media werd er in Amsterdam nog een opleiding gedaan. Na het werken voor een toonaangevende hotelketen in de marketing en de marktleider op het gebied van online hotelreserveringen, werd het westen weer verruild voor dorpsavontuur!



Met nieuwe ingrediënten, de aanleg van een kruidentuin, een mini-haven, een metamorfose van het bedrijf en de aanleg van een groter terras aan het water staat het hotel nu aan het begin van een nieuwe fase met nog meer kwaliteit. Uiteraard nog steeds met dezelfde intieme sfeer en de nadruk op de natuurlijke omgeving.

Om een lang verhaal kort te maken, de dames van de Jonge zijn dus de wortels van het bedrijf. De identiteit van het bedrijf is kleinschalig, ook al wordt het bedrijf steeds groter. Geniet van het karakter van de dames van de Jonge; van de kwaliteit, pure gerechten met verse ingrediënten, het comfort, de streekeigen gastvrijheid en al het overige om uw (vrije) tijd mee te verrijken.

De dames van de Jonge organiseren meer dan een overnachting en een culinaire beleving. Het vormt ook het ideale vertrekpunt voor een fiets-, vaar- of wandeltocht. Verder werken we samen met veel partijen zoals de beheerders van het gebied Natuurmonumenten en Staatsbosbeheer, de bewoners en de ondernemers van de dorpen en cultuurhistorische stadjes in de omgeving.

Lunchidee

Vis	17,50
Vlees of vegetarisch	15,00

Speciale dagschotel van de dames. Deze gerechten worden geserveerd met frites en een groene salade

Lunchsalades

Tonijnfestijn 10,75

rijkelijk gevulde, frisse gemengde salade met tonijn en kappertjesdressing

Groen Geythorne 11,00

goed gevulde groene salade met geitenkaas en een kruidenmelange

Waterweelde 12,50

rijkelijk gevulde salade met mozzarella, tomaat en tuinkruiden



Salades en soepen worden geserveerd met brood en Giethoorns kruidensmeersel



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

Soepen

Uiforisch 6,50

uiensoep volgens recept van de dames

Dagsoep 6,00

soep van de dag met verse ingrediënten





Giethoorn

De enige vergelijking, die met het meest bijzondere dorp van Overijssel, Giethoorn, opgaat, ligt aan de oostkust van Italië en draagt de naam Venetië.

Natuurlijk is Giethoorn lang niet zo groot als haar zus, maar rust, ruimte en natuur zijn juist wat Hollands Venetië zo groot maakt. De talloze bruggetjes over het schitterende water naar pittoreske boerderijen leiden, maken iedere bezoeker spontaan verliefd op dit karakteristieke waterdorp.



Giethoorn werd in de 13e eeuw gesticht door monniken uit het Middellandse Zeegebied. Zij vonden bij het bewerken van het land grote hoeveelheden geitenhorens, noemden het dorp daarom Geythorn, waaruit inmiddels de naam Giethoorn is ontstaan.

Turf heeft een belangrijke rol gespeeld bij de totstandkoming van Giethoorn. Door het afgraven van veen ontstonden er plassen en meren. Om de turf te vervoeren, groef men vaarten en sloten.

Hierdoor zijn veel huisjes op kleine eilandjes gebouwd, die alleen te bereiken zijn met een bruggetje of een boot.

Warm & koud beleg

Broodje de stroper 11,50

Broodje ongezond met warm vlees en garnituur

Ambachtelijk genieten 7,75

Twee ambachtelijke kroketten met brood en Zwolsche mosterd

Broodje vega  11,50

Broodje met gebakken lupine en garnituur op een bedje van salade

Broodje Geythorne  8,50

Broodje geitenkaas met honing van imkerij de Zwerm en salade mesclun

Broodje Matterschipper 8,50

Broodje gerookte kalkoen met een salade en dressing

De vissersuitsmijter 7,50

Drie sneetjes brood met biologische eieren en ham of kaas

Fluisterbroodje  7,00

Broodje gezond met salade en kaas

Broodje ik zal'm 10,50

Broodje zalm met gemengde salade en kappertjesmayonaise



IJs & zuivel

Fris en fruitig 7,00

Sorbet van citroen en fruit

Zoete inval 6,75

Mokka-ijs met caramel

Weerribben weelde 6,50

Weerribbenzuivel met een roodfruitsoepje en muesli



Pannenkoeken

Onze pannenkoeken worden bereid met meel van de Monnikenmolen uit Sint Jansklooster en Weerribbenzuivel

Pannenkoek spek 8,00

Pannenkoek ham kaas 9,00

Naturel met stroop en suiker  7,00

Pannenkoek de Jonge (boerenjongens)  10,00

Pannenkoek kaas  8,50

Pannenkoek chocolade  8,50

Met een toefje slagroom

Gieterse pannenkoek 9,00

met spek en gebakken ei

Extra: gember, ui, kaas, spek of champignon

1,50 per ingrediënt



Holland Giethoorn Restaurant Dafeng

Gabriella, één van de dames van de Jonge, opende in het voorjaar van 2016 de deuren van het Holland Giethoorn Restaurant. Een stukje Giethoorn aan de andere kant van de wereld. Het restaurant biedt typische Nederlandse gerechten zoals pannenkoeken, bitterballen en Hollandse stoofpotjes.

In het park is het Holland Giethoorn Restaurant gevestigd. Nóg zo'n typisch Nederlands concept met pannenkoeken, bitterballen en Hollandse stoofpotjes op de menukaart. In het restaurant staan niet alleen Nederlandse gerechten, maar ook de Nederlandse gastvrijheid centraal. Kijk op www.quyangjiaocun.com voor meer informatie.



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.

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

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

