

HET SCHAFTLOKAAL DINER



VOORGERECHTEN

Tomatensoep met ballen |
7,25 ✓ mogelijk

Crème fraîche | kruiden | mini brioche | roomboter

Mosterdsoep met spekjes |
7,25 ✓ mogelijk

Lente-ui | mini brioche | roomboter

Gegrilde perzik salade |
13,50 ✓ mogelijk

Bauernschinken | aceto balsamicosirop | mozzarella | pecannoten

WIST JE DAT...

...we werken met geitenkaas uit de streek van de geitenkaasboerderij de **Brömmels** uit het Woold.



HET BEGIN IN 1754

De DRU begon in 1754 als een eenvoudige ijzerhut, gebouwd op drassige grond waar boeren oer uit de bodem haalden. Wat klein startte, groeide uit tot een fabriek die de regio zou veranderen. Een plek waar arbeid, vakmanschap en noodzaak samenkwamen in vuur en rook.

Geitenkaassalade | 13,50

✓ mogelijk

Warme geitenkaas | mesclun | baconcrumble | walnoot | honing

Salade biefstukpuntjes |
15,50

Biefstukpuntjes | mesclun | champignons | sesam | cherrytomaat

Pokébow1 | 12,50

Sushirijst | edamamel | perzik | boontjes | kip kara age



Slaege spelt wit van Luemes ✓ | 8,95

Tomatenboter | knoflookmayonaise

Meergranen Breekbrood ✓ | 8,50

Gebakken meergranenbrood | tomaten salsa | knoflookmayonaise

WIST JE DAT...

...ons speltbrood gebakken wordt bij Landwinkel Luemes. Zij werken met oude lokale graansoorten van de Slaege uit Silvolde.



HOOFDGERECHTEN

Smash burger* | 21,50

Cheddar | gecarameliseerde ui | jalapeño peper

Knolburger* (vegan). | 21,50

Surinaamse ketchup | bara | suikersla | jalapeño peper

Gegrilde zeebaarsfilet | 23,50

Mangosalsa | zeekraal

Knoflook gamba's | 23,50

Limoen | gegrilde groenten | stokbrood

Rendang* | 23,50

Kip | rijst | gegrilde groenten

Huttekearl Schnitzel | 24,75

Champignons | ui | paprika | gegratineerd met kaas

Gegrilde diamanthaas | 26,50

Chimichurrie | smashed potato

DRU runderstoof | 19,50

Champignons | ui | spek | rode wijn



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en naar keuze verse friet of ovenaardappels.

Gerechten met een * zijn compleet en worden zonder extra salade of aardappelgerecht geserveerd.

POTTEN- EN PANNENPROEVERIJ



om samen van te genieten

Laat je verrassen door de keuken van Het Schaftlokaal. Onze chef stelt een wisselend menu samen met soep, seizoensgroenten, vegetarische gerechten, vis en vlees – allemaal vers en ambachtelijk bereid. Te bestellen vanaf 2 personen.

Hoofdgerechten | 21,50 p.p.

Voor- en hoofdgerechten | 36,50 p.p.



Allergenen



English



Deutsch

