

Borrelen

BREEKBroOD

Roomboter – kruidendip – olijfolie | 7.5

BREEKBroOD CAMEMBERT

Camembert uit de oven – rood fruit chutney | 11

BORRELKAASJE

Plankje met verschillende soorten kazen | 10

NOTENMIX | 4.5

GEMARINEERDE OLIJVEN | 4.5

GROENTESTICKS MET DIP | 5.5

PORTIE BITTERBALLEN (8 ST.) | 8.75

Rundvlees of mix van smaken

PORTIE HUNEBEDJES (6 ST.) | 9.75

Grote bitterballen in de vorm van een Drentse kei (mix)



Wijnen

WIT DROOG

Sauvignon Blanc Barinas – Spanje, Jumilla
Chardonnay Louise de – Frankrijk, Gaillac
Pinot Grigio 'Re Teodorico' – Italië, Veneto



4.25
4.25
4.75



21.50
21.50
24.00

WIT ZOET

St. Sebastian Sonnenstübchen (Riesling) – Duitsland, Mosel

4.00 21.50

ROOD

Vincent Bouquet Merlot – Frankrijk, Languedoc Roussillo
Bomba Tempranillo – Spanje, Jumilla
Contrade Luce Primitivo – Italië, Puglia

4.25 21.50
4.50 22.75
4.75 24.00

ROSÉ

Rosado Monastrell Barinas – Spanje, Lumilla

4.25 21.50

Sterke dranken

AMARETTO | 4.5

LIKEUR 43 | 4.5

BÖRKER NEUTIE | 4.5

GRAND MARNIER | 4.5

COINTREAU | 4.5

TIA MARIA | 4.5

APEROL SPRITZ | 6.5

PORT | 4

WHISKY | 4.5

JONGE JENEVER | 3.5

BEERENBURG | 3.5

ADVOCAAT | 4.5

BACARDI | 4.5

LIMONCELLO ZELFGEMAAKT | 5.5

Warme dranken

KOFFIE/THEE

VERSE MUNTTEE | 2.9

CHOCOLADEMELK | 3.5

Met slagroom

VERSE GEMBERTHEE | 2.9

Herberg

DE LOOHOEVE

ETEN • DRINKEN • LOGEREN

Dinerkaart

TE BESTELLEN VANAF 17:00

Laat u verrassen en kies voor ons
3 gangen verrassingsmenu.

Op maandag en dinsdag geldt voor ons diner
'Eten wat de pot schaft' tot 20:00.

Vraag ook naar onze seizoenkaart
voor de seizoensgerechten uit onze regio.

Heerlijk en op een eerlijke wijze geniet u van onze kaart,
geïnspireerd op de Duitse en
Nederlandse keuken.

VOLG ONZE SOCIAL KANALEN
EN WORDT GEÏNSPIREERD.



/herbergdeloohoeve

Voorgerechten

BOEREN EI

Gebakken ei – spinazie – tomaat – Griekse yoghurt – croutons en notenboter | 9

FOREL

Forel – rode en gele biet – bosui – ei – radijs – granny smith – yoghurt dressing | 11

RAUWE HAM

Rauwe ham – watermeloen – spinazie – witte wijn dressing – kaas kletskep | 10

GROENE VEGASALADE

Ricotta – groene asperges – waterkers – little gem – komkommer – croutons – kruidenolie – parmezaan – krieltjes | 8.5

BREEKBROOD

Roomboter – kruidendip – olijfolie | 7.5



Hoofdgerechten



3 GANGEN VERRASSINGSMENU

Laat u verrassen door de seizoensgerechten van nu | 29.5

STUK OERHAM

Witte koolsalade – krieltjes – rode wijnjus | 22.5

SUKADE

Linzensalade – gebrande ui – paddenstoel – artisjokkencreme – gepofte tomaat | 22.5

SCHNITZEL

Gebakken spitskool – gebakken aardappelen – Citroensaus | 20

ROODBAARS

Prei stamppotje – bospeen – asperge – notenboter | 22.5

MAÏSKIPFILET

Gebakken tomaat – groene asperge – parelgort – doperwten – baconsaus | 21.5

RABARBERSTAMPPOT

Hazelnoot – geitenkaas – waterkers – rood fruit | 20

FLENSJES

Hazelnoot crumble – zwarte bes – yoghurt sorbet | 8.5

CHOCOLADE DESSERT

Brownie – cacao crumble – vanille ijs | 8.5

FRUIT DESSERT

Meringue – mascarpone – thai basil – framboos sorbet – witte chocolade crumble | 8.5

KAASPLANKJE

5 verschillende kazen – notenbroodje – vruchten garnituur | 11.5

KOFFIE MET LEKKERS

Zoete lekkernijen met een kopje koffie of thee | 6.5



SOEPEN

MOSTERDSOEP | 7.5

HERBERGIER SOEP | 7.5

SEIZOENSSOEP

VEUR D'R BIJ

AARDAPPELS OF FRIET

Mayonaise | 4

WISSELENDE SEIZOENSSALADE | 4

ZOETIGHEID

LEKKERS VOOR BIJ DE KOFFIE/THEE (OOK MEE TE NEMEN)

Zelfgemaakt door Janneke | 4

KAISERSCHMARRN

Rood fruit chutney of boerenjongens – poedersuiker | 6.5