

Borrelen

BREEKBROOD

Roomboter – kruidendip – olijfolie | 7.5

BREEKBROOD CAMEMBERT

Camembert uit de oven – rood fruit chutney | 11

VLEESPLANKJE VAN 'HET AKKERVARKEN' (TOT 17:00)

Verskillende soorten vleeswaren van het Akkervarken | 12

BORRELPLANK 'HERBERG DE LOOHOEVE' (TOT 17:00)

Verskillende soorten kaas – worst – vleeswaren en breekbrood met dip & boter | 16

BORRELPLANK VEGA (TOT 17:00)

Verskillende soorten kaas – olijven – groentesticks – breekbrood – hunebedje | 15

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)



Warme dranken

KOFFIE/THEE

VERSE MUNTTHEE | 2.9

OF NEEM EEN KOUD GLAS MELK/KARNEMELK | 2.75

CHOCOLADEMELK | 3.5

Met slagroom

VERSE GEMBERTHEE | 2.9

Wijnen

WIT DROOG

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

WIT ZOET

St. Sebastian Sonnenstübchen (Riesling) – Duitsland, Mosel

ROOD

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

ROSÉ

Rosado Monastrell Barinas – Spanje, Lumilla



4.25	21.50
4.25	21.50
4.75	24.00

4.00	21.50
------	-------

4.25	21.50
4.50	22.75
4.75	24.00

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

Herberg

DE LOOHOEVE

ETEN • DRINKEN • LOGEREN

Lunchkaart

Laat u verrassen door onze scharrel lunch met verschillende broodjes, soepen en salades.

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

Drentse stoet

Keuze uit een wit of bruin broodje

ZALM

Crème fraîche – rode ui – kappertjes – mierikswortel | 8,5

ROSBIEF

Zuurkool – emmentaler – zoetzure augurk – zure room | 8

BRIE

Brie – walnoot – honing | 8

KRENTENWEGGE

Oude kaas – appelstroop – peer – hazelnoot | 7,5



AMBACHTELIJKE KROKET VAN KROKETTENKUNST

Boerderij-, boerenmeid- of bospaddestoelenkroket | 9,5

Maaltijdsalades



VISSALADE | 13,5

VLEESSALADE | 13,5

VEGASALADE | 13,5

Scharrel lunch

VANAF 2 PERSONEN

Een overvolle plank van heerlijkheden met diverse broodjes, een soepje, salade en een hunebedje | 12,5 p.p.

Lekker warm

Keuze uit wit of bruin brood

TOSTI VAN OERBROOD

Kaas – tomaat – bacon | 7



DRENTSE TOSTI

Krentenwegge – roombrie – mosterd | 7

CLASSIC TOSTI

Ham en kaas | 6

UITSMIJTER OTTO

Rosbief – gebakken spiegelei | 9

UITSMIJTER LAMMECHIEN

Biologische jong belegen kaas – gebakken spiegelei | 8

UITSMIJTER BARTJE

Achterham – biologische jong belegen kaas – gebakken spiegelei | 9



SOEPEN

MOSTERDSOEP | 7,5

SOEP VAN DE HERBERGIER | 7,5

SOEP VAN HET SEIZOEN

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