



**“In het hart van het
sfeervolle dorp Roden...”**

**Het team van De Pompstee heet u van harte welkom in ons restaurant.
Het is voor ons een groot genoegen om onze menukaart aan u te mogen presenteren.**

**Wij hebben gekozen voor een uitgebreide kaart met een ruime keuze van uiteenlopende
gerechten, zodat er voor elk wat wils is.**

**Kunt u geen keuze maken? Probeer dan eens onze 3-gangen proeverij van verschillende gerechten
van de kaart.**

**Uiteraard mag een uitgebreide en met zorg samengestelde wijn- en bierkaart niet ontbreken.
Maak u eigen combinaties van overheerlijke gerechten met bijpassende wijnen of bieren, of laat u
adviseren door de suggesties op de kaart.**

Uiteraard zal de bediening u hier graag mee helpen.

Naast het sfeervolle restaurant heeft De Pompstee een aantal gezellig ingerichte zalen.

**Neem gerust een keer een kijkje in onze “Grote Zaal” of onze uiterst gezellige en knusse kelderbar
tijdens één van de vele evenementen die hier plaatsvinden.**

**Laat u informeren over de vele mogelijkheden, wij vertellen u graag waarom wij zo trots zijn op
De Pompstee!**

Wij wensen u een gezellige, en vooral smakelijke avond toe!

Volg ons ook op social media, en blijf op de hoogte van alle feesten en evenementen.

**De Pompstee
Brink 25 9301 JK Roden
www.pompstee.nl
050 50 144 00**

POMPSTEE PROEVERIJ

Speciaal voor onze gasten die geen menukaart willen zien en alles willen proeven, hebben we een drie gangen proeverij van deze menukaart. U hoeft dus geen keuze te maken en kunt bij voor-, hoofd- en nagerecht heerlijk proeven van gerechten die wij op de kaart hebben staan. € 31.50

VOORGERECHTEN

Boerenlandsbrood met kruidenboter, aioli en olijven	€ 5.00
Boerenlandsbrood met zachte Camembert uit de oven. Voor 2 personen	€ 9.00
Plankje met verschillende lekkernijen, vanaf 2 personen	€ 13.50 p.p.
Carpaccio van huis gerookte ribeye met zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise	€ 10.50
Warm gerookte zalm met een schuim van Hollandaise	€ 11.50
Coppa di Pompstee geserveerd met mozzarella, tomaat en pesto	€ 9.50
Lauw warme eendenborst geserveerd met spekjes, rucola en een balsamico siroop	€ 9.00
Gewokte gamba's in een pittig jasje	€ 9.50
Vleesplankje van onze huisgemaakte vleeswaren Coppa di Pompstee, nagelhout, gerookte kip, Drentse schenk en pancetta	€ 10.50
Proeverij van verschillende voorgerechten	€ 13.00

SOEPEN

Mosterdsoep met garnituur, keuze uit: Droge worst, Spek of Kaas	€ 5.00
Soep van de dag	€ 5.00

VLEESGERECHTEN

2 maanden gerijpte entrecote met gebakken paddenstoelen en rode wijnsaus	€ 21.50
<i>Bieradvies: Maallust mooie madam dubbel</i>	<i>Wijnadvies: Shiraz</i>
2 maanden gerijpte entrecote met een saus van mosterd, bruine suiker en een vleugje tabasco	€ 21.50
<i>Bieradvies: Kasteel Cuvee du Chateau</i>	<i>Wijnadvies: Shiraz</i>
Spies van diamanthaas met een romige whiskysaus	€ 20.00
<i>Bieradvies: 't IJ Natte</i>	<i>Wijnadvies: Merlot</i>
Romige Tagliatelle met varkenshaas, ui, spek en gorgonzola	€ 17.50
<i>Bieradvies: Tripel Karmeliet</i>	<i>Wijnadvies: Valle Andino Chardonnay</i>
Parelhoen met een saus van geroosterde paprika	€ 18.50
<i>Bieradvies: Pauwel Kwak</i>	<i>Wijnadvies: Merlot</i>
Spareribs met een marinade van honing-whisky	€ 18.50
<i>Bieradvies: 't IJ Flink</i>	<i>Wijnadvies: Shiraz</i>
Spareribs met een BBQ marinade	€ 18.50
<i>Bieradvies: 't IJ IPA</i>	<i>Wijnadvies: Sangiovese</i>
Procureur steak, low en slow gegaard op onze BBQ Smoker, geserveerd met BBQ saus	€ 17.00
<i>Bieradvies: 't IJ Zatte</i>	<i>Wijnadvies: Merlot</i>
Saté van de haas geserveerd met kroepoek	€ 17.50
<i>Bieradvies: La Chouffe</i>	<i>Wijnadvies: Merlot</i>
Lamsbout, langzaam gegaard in een Italiaanse kruidenjus	€ 18.00
<i>Bieradvies: Jopen Mooie nel</i>	<i>Wijnadvies: Shiraz</i>
Runderribben gestoofd in donker bier met rucola puree	€ 19.00
<i>Bieradvies: La Trappe Quadrupel</i>	<i>Wijnadvies: Chateau Panery</i>

VISGERECHTEN

Romige tagliatelle met gerookte zalm en gamba's	€ 19.50
<i>Bieradvies: Tripel Karmeliet</i>	<i>Wijnadvies: Valle Andino Chardonnay</i>
Zalm en papillot geserveerd	€ 18.50
<i>Bieradvies: Filou</i>	<i>Wijnadvies: Pinot Grigio</i>
Snoekbaars met een saus van saffraan	€ 17.50
<i>Bieradvies: Dikke lul 3 Bier</i>	<i>Wijnadvies: Sauvignon Blanc</i>
In roomboter gebakken slibtong met remouladesaus	€ 18.50
<i>Bieradvies: Maallust Weldoener Blond</i>	<i>Wijnadvies: Gruner Veltliner</i>

