



## “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, of laat u verrassen door de keuken met ons 3-gangen verrassingsmenu.

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](http://www.pompstee.nl)**  
**050 50 144 00**



## BIEREN

Hier onze samengestelde selectie van Speciaalbieren, naast de onderstaande selectie schenken wij Bavaria pilsener van de tap en Bavaria Radler van de fles. Ook hebben wij een selectie van malt bieren in ons assortiment.

Laat u adviseren voor verassende Bier - Spijs combinaties.

	%	€		%	€		
<b>Swinckels' Superieur</b>	Tap	5,5	<b>4,00</b>	<b>Filou</b>	Fles	8,5	<b>4,50</b>
Een superieur pils gebrouwen met water uit eigen bron, gecombineerd met de Amerikaanse Cascade Hop is dit pils meer fruitig en verfrissender dan normaal pils.				Een blond, makkelijk te drinken bier, Te vergelijken met een Duvel, alleen lichter in bitterheid en koolzuur. Ook aan te raden als Tripel.			
<b>La Trappe Blond</b>	Fles	6,5	<b>4,50</b>	<b>Duits &amp; Lauret Extra Blond</b>	Fles	8,5	<b>4,50</b>
Een Blond bier met een zachte bittere fruitige smaak, en een mooie lange licht moutige afdronk				Een wat krachtiger blond bier, doordat er meer hop in is gebruikt is het bier wat bitterder in smaak, en niet zoet.			
<b>La Trappe Dubbel</b>	Tap	7	<b>4,00</b>	<b>Kasteel Cuvée du Chateau</b>	Fles	11	<b>4,50</b>
Een klassiek donker trappistenbier met een vol moutige, karamelzoete smaak en een subtiele, zoete invloed van dadel, honing en gedroogd fruit.				Een donker bier, te vergelijken met een quadrupel. De smaak is vrij zoet, en evenaart de smaak van een 10 jaar gerijpt donker bier.			
<b>La Trappe Tripel</b>	Fles	8	<b>4,50</b>	<b>Jopen Mooie Nel IPA.</b>	Fles	6,5	<b>4,50</b>
Een klassiek trappistenbier met een krachtige en volle smaak. Daarnaast heeft het bier een fruitig en bitterzoet karakter.				Een IPA (India Pale Ale) met een behoorlijk bittere smaak, maar ook heel fruitig. Uitgeroepen tot beste bier van Nederland in 2014			
<b>La Trappe Quadrupel</b>	Fles	10	<b>4,50</b>	<b>Tripel Karmeliet</b>	Fles	8,5	<b>4,50</b>
Het zwaarste bier van La Trappe Trappist. Een volle, verwarmende en intense smaak. Moutig met zoete tonen van dadel en karamel.				Een Tripel waar behalve Gerst, ook tarwe en haver in zijn verwerkt. Door de verschillende granen krijgt het een zoete smaak.			
<b>La Trappe Isid'or</b>	Fles	7,5	<b>4,50</b>	<b>La Chouffe</b>	Tap	8	<b>4,00</b>
Een jubileum bier, gebrouwen voor het 125 jarig bestaan van La Trappe, vernoemd naar de eerste brouwer van de abdij. Een amberbier met een karamelachtige smaak				Een ongefilterd blond bier, met krachtige fruitige tonen, licht hoppig en door het gebruik van koriander een frisse afdronk.			
<b>La Trappe Wit</b>	Tap	5,5	<b>4,00</b>	<b>Duvel</b>	Fles	8,5	<b>4,50</b>
Het enige witte trappistenbier ter wereld, gebrouwen met alleen water, tarwe en hop. Een echte doordrinker, licht bitter in smaak en fruitig.				Een licht fruitig zwaar blond bier met een subtiele bittere nasmaak			

## 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

## VERASSINGSMENU

Een verassingsmenu van gerechten die wij niet op de kaart hebben staan, bestaande uit 3 gangen geheel naar de fantasie van de Chef € 31.50

## VOORGERECHTEN

Boerenlandsbrood met kruidenboter, aioli en olijven	€ 4.75
Carpaccio van huisgerookte ribeye met zongedroogde tomaatjes, oude kaas, rucola en truffelmayonaise	€ 10.50
Bonbon van huisgerookte zalm met een vulling van roomkaas, bieslook, appel en mierikswortel	€ 10.50
Coppa di Pompstee met zachte geitenkaas, dadels en honing	€ 8.50
Salade van blauwe kaas met walnoot, vijgencompote en kletsenbrood	€ 8.25
Gamba's in licht pittige Sriracha roomsaus	€ 8.50
Vleesplankje van onze huisgemaakte vleeswaren Coppa di Pompstee, nagelhout, gerookte kip, Drentse schenk en pancetta	€ 10.50
Proeverij van verschillende voorgerechten	€ 12.75

## SOEPEN

Mosterdsoep met garnituur, keuze uit: Droge worst, Spek of Kaas	€ 4.75
Dagsoep	€ 4.75

## VLEESGERECHTEN

<b>Entrecote van de Blonde d 'Aquitaine, gegratineerd met gorgonzola en een siroop van rode port</b>	<b>€ 19.50</b>
<i>Bieradvies: Kasteel Cuvee du Chateau</i>	<i>Wijnadvies: Merlot</i>
<b>Entrecote van de Blonde d 'Aquitaine met saus van mosterd, bruine suiker en een vleugje tabasco</b>	<b>€ 19.25</b>
<i>Bieradvies: Jopen Mooie Nel IPA</i>	<i>Wijnadvies: Shiraz</i>
<b>Biefstuk van Drents weidevlees met kruidenboter of een romige pepersaus</b>	<b>€ 18.50</b>
<i>Bieradvies: Kasteel Cuvee du Chateau</i>	<i>Wijnadvies: Shiraz</i>
<b>Bavette met gebakken paddenstoelen en rode wijnsaus</b>	<b>€ 19.50</b>
<i>Bieradvies: La Trappe Dubbel</i>	<i>Wijnadvies: Chateau Panery</i>
<b>Varkenshaas medaillons op een romige tagliatelle met paddenstoelen</b>	<b>€ 17.50</b>
<i>Bieradvies: Tripel Karmeliet</i>	<i>Wijnadvies: Sangiovese</i>
<b>Spareribs met een marinade van Honing-Whiskey</b>	<b>€ 17.75</b>
<i>Bieradvies: La Trappe Isid'or</i>	<i>Wijnadvies: Shiraz</i>
<b>Spareribs met een BBQ marinade</b>	<b>€ 17.75</b>
<i>Bieradvies: Jopen Mooie Nel IPA</i>	<i>Wijnadvies: Shiraz</i>
<b>Procureur steak, low en slow gegaard op onze BBQ Smoker, geserveerd met BBQ saus</b>	<b>€ 16.50</b>
<i>Bieradvies: La Trappe Tripel</i>	<i>Wijnadvies: Merlot</i>
<b>Saté van de haas geserveerd met zoetzuur en kroepoek</b>	<b>€ 17.50</b>
<i>Bieradvies: La Chouffe</i>	<i>Wijnadvies: Sangiovese</i>
<b>Spies van kip en ananas, geserveerd met een zoetzure saus</b>	<b>€ 15.50</b>
<i>Bieradvies: Filou Tripel</i>	<i>Wijnadvies: Topf</i>
<b>Runder ribben gestoofd in donker bier, op een bedje van puree en rode kool</b>	<b>€ 18.50</b>
<i>Bieradvies: La Trappe Quadrupel</i>	<i>Wijnadvies: Vinos Sanz</i>
<b>Kipsaté geserveerd met zoetzuur en kroepoek</b>	<b>€ 15.50</b>
<i>Bieradvies: Tripel Karmeliet</i>	<i>Wijnadvies: Merlot</i>

## VISGERECHTEN

<b>Roodbaars geserveerd met een saus van witte wijn en mosterd</b>	<b>€ 17.50</b>
<i>Bieradvies: Duits &amp; Lauret Extra Blond</i>	<i>Wijnadvies: Valle Andino Chardonay</i>
<b>Romige tagliatelle met gamba's en rode mul</b>	
<i>Bieradvies: Tripel Karmeliet</i>	<i>Wijnadvies: Topf</i>
<b>Hele forel van de grill met mierikswortelsaus</b>	<b>€ 18.50</b>
<i>Bieradvies: Filou Tripel</i>	<i>Wijnadvies: Sauvignon Blanc</i>
<b>In roomboter gebakken slibtong met remouladesaus</b>	<b>€ 17.50</b>
<i>Bieradvies: La Trappe Blond</i>	<i>Wijnadvies: Pinot Grigio</i>

## VEGETARISCHE GERECHTEN

**Kaasfondue van boerenkaas en nagelkaas geserveerd met seizoen groenten en boerenlandsbrood** € 19.50

*Bieradvies: Kasteel Cuvee du Chateau Wijnadvies: Valle Andino Chardonay*

**Rode puntpaprika gevuld met Cherry tomaatjes, basilicum, geitenkaas, walnoot en honing** € 16.50

*Bieradvies: Filou Tripel Wijnadvies: Pinot Grigio*

**Romige tagliatelle met paddenstoelen en een vleugje truffel** € 16.75

*Bieradvies: Tripel Karmeliet Wijnadvies: Topf*

## KINDERGERECHTEN

**Speciaal voor de kinderen serveren wij de gerechten van de kaart in kinderporties geserveerd met frites en appelmoes** € 9,50

**Voor de echte liefhebbers is er natuurlijk een kroket of een frikandel...** € 5.50

## DESSERTS

**Crème Brulee** € 6.25

**Brownie met cappuccino ijs en karamel saus** € 8.75

**Dame Blanche** € 5.95

**Trifle van monchou, Bastogne en kersen** € 7.25

**Tiramisu a la Pomp met Licor 43** € 8.75

**Wij serveren ook heerlijke dessertwijn** € 4.00

## SAMENGESTELDE KOFFIE

**Koffie compleet** koffie met een likeur naar keuze en bonbons € 7.75

**Irish Coffee** Koffie met Ierse whisky

**Spanish Coffee** Koffie met Licor 43

**Brazilian Coffee** Koffie met Tia Maria

**French Coffee** Koffie met Cointreau

**Italian Coffee** Koffie met Amaretto

**Irish Cream Coffee** Koffie met Baileys

**Zonsondergang** Koffie met Tia maria en Baileys

**Dokkumer koffie** Koffie met Beerenburg € 6.75

Voor een ieders gemak serveren wij één rekening per tafel  
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.