

Restaurant



Heerlijkheid

Geschiedenis

Heerlijkheid de Eese

Buitenplaats De Eese is sinds 2006 een erkend rijksmonument. Tot de beschermde delen behoren het kasteeltje Havezathe De Eese, de historische tuin- en park aanleg, het jachthuis annex boerderij St. Hubert en het houten landhuis.

De eerste bewoning op de Eese was volgens oude geschriften aanwezig in de twaalfde of dertiende eeuw, maar daarover bestaat geen duidelijkheid. In 1241 wordt ridder Bernard van de Eeze in de geschriften genoemd. In 1371 werd de Eese (destijds de Eeze) als havezathe beschreven. Een havezathe was in de zeventiende en achttiende eeuw een term voor hofstede. Uit deze havezathe is rond **1400** de 'Heerlijkheid Eese' voortgekomen. Deze **'Heerlijkheid'** hield in dat men **zelfstandig recht mocht spreken**, los van het centrale gezag in Steenwijk. Dit recht of overheidsgezag had men in leen van de landvorst, de graaf of de hertog. Later ging **'Heerlijkheid'** ook het gebied aanduiden



Houten huis Jonkheer Meester Doctor
H.A. van Karnebeeklaan 7
8347 WB, Eesveen, Nederland

waarover het gezag zich uitstrekte. In **1443** kreeg de Heerlijkheid de Eese het recht een wapen te voeren. De Eese was toen een bescheiden gehucht, van een esachtig type met enkele huizen. Het nabijgelegen dorp Eesveen is vanuit de Eese gesticht doordat de boeren zich in de veertiende eeuw afscheidden van de Heerlijkheid.

De locatie waar u zich nu bevindt, lag aan de rand van deze "Heerlijkheid". Vandaar de naam "Restaurant Heerlijkheid".

Kijk ook snel achterin ons menu om te zien met welke lokale leveranciers wij samen werken.



Kasteel De Eese
Van Karnebeeklaan
8347 WE Steenwijkerland



restaurantheerlijkheid



@restaurantheerlijkheiddebult



www.restaurantheerlijkheid.nl

Voorgerechten

BROODPLANKJE

Vers gebakken broodsoorten met pesto, kruidenboter en aioli. V 5.5

CARPACCIO VAN FRYSK BLACK ANGUS

Met verschillende verse slasoorten, Grana Padano, pijnboompitten en een heerlijke mayonaise van zwarte truffel. 11

GEROOKTE NOORSE ZALM

Geserveerd op een bedje van verse slasoorten, kappertjes, rode ui en huisgemaakte dillecrème. 11

TIJGERGAMBA'S

Thais gemarineerde gepelde gamba's, roergebakken met verse groenten, op een bedje van verse slasoorten. 12.5

KAVIAAR VAN AUBERGINE

Gemarineerde kruidenkaas en rucola geserveerd met Turks brood. V 11

SOEP VAN POMODORI TOMAAT

Huisgemaakt. V 6

SOEP VAN DE WEEK

Vraag naar de soep van de week. Onze chef maakt er altijd wat lekkers van! V 6



Hoofdgerechten

Vis

SNOEKBAARS UIT HET IJSSELMEER

Op de huid gebakken met beurre blanc-saus. 18

ZALMFILET

Gegaard in de oven met een kruidenkorst en citroenaioli. 19

Vlees

STOOPPOTJE "OME HENK"

Huisgemaakte Runderstoofpot, bereidt met mooi donker bier van brouwplaats "Koe en Kalf" uit Baars. 18

VARKENSHAAS

Gevuld met Port salut en parmaham, geserveerd met een heerlijke jus van rode wijn. 19

BIEFSTUK VAN DE HAAS

Gegrild op onze Big Green Egg. Geserveerd met een milde pepersaus. 21

Vega

GEGRILDE COURGETTE

Met couscous en geweldige abrikozen. V 18

Al onze gerechten worden geserveerd met verse frieten, groenten, salades en cômpute.

Heeft u een allergie?

Vraag naar de mogelijkheden.



Plategerechten

GESERVEERD MET VERSE FRIETEN, OLIEHOORN MAYONAISE EN VERSE SALADE

SPARERIBS

Gegaard in huisgemaakte marinade en afgebakken in de oven. Zo mals heeft u de spareribs nog nooit gegeten. 15

KIPSATE

Gemarineerde scharrelkip, afgemaakt met een lekkere satésaus, atjar, seroendeng en kroepoek. 12.5

JAGER SCHNITZEL

Mooie grote varkensschnitzel van slagerij "Van Huisstede". Geserveerd met gebakken ui, champignons en spekjes. 12.5



Kindergerechten

KIDS SOEPJE

Een lekker klein kopje soep vooraf. 3

MAX VERSTAPPEN`S FAVORIET

Verse frietjes met een frikandel. 6.5

NICKY`S FAVORIET

Verse frietjes met een kroket. 6.5

ENZO KNOL`S FAVORIET

Verse frietjes met een kaassoufflé. V 6.5

WILLY`S FAVORIET

Onze lekkere zelfgemaakte spareribs, met frietjes en appelmoes. 7.5

MEGA SUPER GIGA DUBBEL

Frietjes met twee snacks naar keuze. 8

PI-PA-PANNENKOEK

Lekkere pannenkoek die je zelf kan versieren. 6.5

KIBBELING

Gebakken stukjes vis, met frietjes en appelmoes. 6.5



Salades

CARPACCIO SALADE

Salade met flinterdun gesneden vlees van het Frysk black angus rund. Afgemaakt met pijnboompitten, Grana Padano en mayonaise met zwarte truffel. 13

EESER VISSALADE

Verse slasoorten met gerookte Noorse zalm, gebakken tijgergarnalen, rode ui, kappertjes en een huisgemaakte dille crème. 13

SALADE MET GEGRILDE COURGETTE

Kaviaar van aubergine en gemarineerde kruidenkaas. V13



Nagerechten

DAME BLANCHE

Drie bollen vanille-ijs met chocoladesaus. 7

LEMON MASCARPONE CHEESECAKE

Lekker met een bol vanille-ijs en slagroom. Een klassieker. 8.5

SORBET VERS FRUIT

Twee bollen sorbetijs, verse vruchten en slagroom. 7

KINDERCHAOS

Een chaos op je bord, maar wel lekker. 4.5

EESER BROWNIE

Kleine chocolade brownies, geserveerd met vanille-ijs en slagroom. 8

BOEREN HEERLIJKHEID

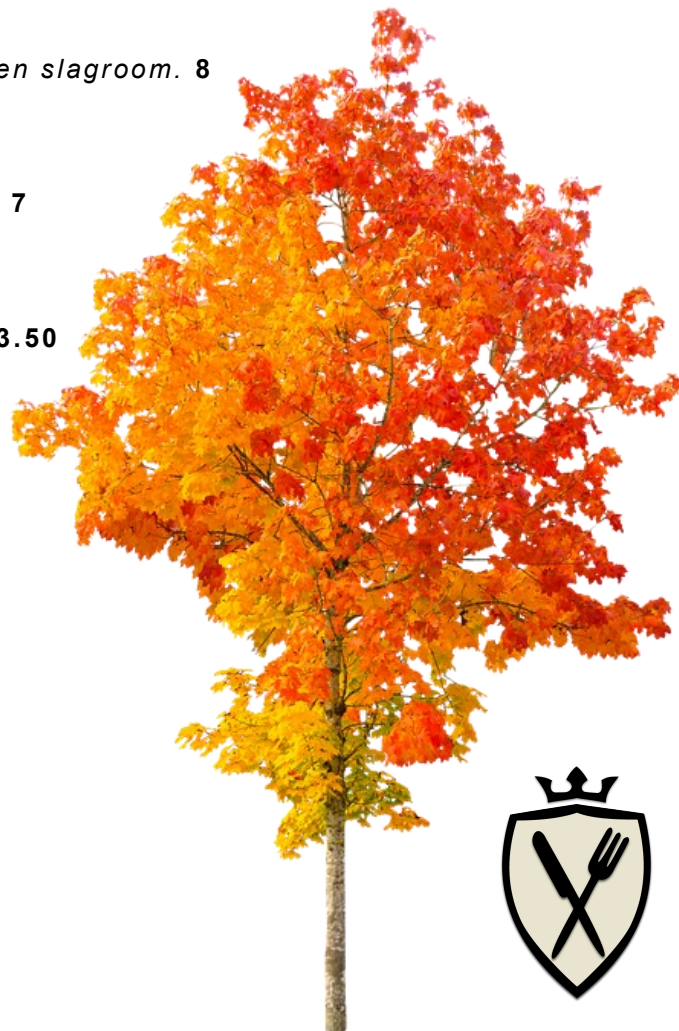
Drie bollen vanille-ijs met advocaat, boerenjongens en slagroom. 8

CARAMEL COOL DOWN

Drie bollen vanille-ijs met caramelsaus en slagroom. 7

GROTE MENSEN KINDERIJSJE

Een bol vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom. 3.50



Lunchgerechten

BROODJE KWEKKEBOOM

Twee plakken vers gebakken oerbrood met twee kroketten van kroketterij Kwekkeboom en een huisgemaakte mosterd-mayonaise. 8.5

BROODJE GEZOND

Twee plakken vers gebakken oerbrood met kaas, ham, gekookt ei, komkommer, tomaat en rode ui. 8.5

TURKS BROOD MET AUBERGINE KAVIAAR

Met verse tomaat en rucola. V 8.5

BROODJE ZALM

Gerookte Noorse zalm, rode ui, kappertjes, komkommer en een huisgemaakte dille-crème. Geserveerd met vers gebakken oerbrood. 11

BROODJE BRIE

Twee plakken oerbrood met verse Franse brie, verschillende noten, tomaat, komkommer, huisgemaakte rode port-stroop en lokale honing. V 9.5

UITSMIJTER

Drie gebakken eieren op oerbrood geserveerd. Naturel, ham, kaas of ham en kaas. 8

UITSMIJTER DE EESE

Twee plakken vers oerbrood met drie gebakken eieren, ham, kaas, gebakken ui, champignons en paprika. 9



Lunchgerechten

BROODJE PITTIGE KIP

Luchtig Turks brood met pittige kip en roerbakgroenten. Geserveerd met een lekkere aioli. 11

BROODJE BIEFSTUK

Roergebakken biefstuk met roerbakgroenten, oosterse saus en sesam. 12.5

PANINI BEENHAM

Vers gebakken panini met gebakken beenham, slasoorten en een heerlijke huisgemaakte honing-mosterd dressing. 7

TWAALF UURTJE DE EESE

Twee plakken vers gebakken oerbrood, een Kwekkeboom kroket met mosterd-mayonaise, gerookte zalm met dillecrème en brie met honing en noten. Geserveerd met een kop soep. Een heerlijk begin van de middag. 12

TOSTI`S

Ham, kaas of ham en kaas. 4

Salami en kaas. 4

Salami, kaas en rode ui. 4.5

Hawaiï. 4.5

Natuurlijk zijn ook onze soepen en salades `s middags te bestellen!



Herkomst

Imkerij

DE ZWERM

Imkerij de Zwerm is een kleinschalig en ambachtelijk bedrijf gelegen in het middelpunt van de 'Groene Driehoek'. De plek waar drie groene provincies aan elkaar grenzen. Iets ten noorden van Steenwijk aan de voet van de Woldberg in de Kop van Overijssel. In deze prachtige omgeving heeft Imkerij de Zwerm diverse bijenstanden. Elke zaterdag is de Imkerij van 10:00u tot 17:00u geopend. www.imkerijdezworm.nl



Oldemarkt

WATERBUFFEL FARM

Al onze mozzarella komt bij de waterbuffel farm vandaan. De producten die hier verkocht worden zijn waterbuffelvlees en vele andere producten die gemaakt worden van de waterbuffel. De waterbuffels worden op duurzame en natuurlijke wijze en niet geheel onbelangrijk, vrij van antibiotica grootgebracht. Dus zonder fratsen en andere rare toevoegingen. In de landwinkel verkopen ze naast waterbuffelzuivelproducten ook diverse streekproducten uit de Weerribben. www.waterbuffelfarm.nl

Koe & Kalf

KEK bieren

Verbindt het verleden van de brouwer als veehouder met de twee zwerfkeien in de buurt van De Bult, die in de volksmond Koe en Kalf heten. Op die plaats zou in de Germaanse tijd recht zijn gesproken.

KOE EN KALF staat garant voor loei- en steengoed bier in verschillende smaken en stijlen, ambachtelijk en met toewijding gebrouwen. Henk de Vries is de brouwer van al dat lekkers en hij heet je van harte welkom op zijn site! www.koenkalf.nl



Herkomst



Slagerij

VAN HUISSTEDE

De slagerij uit Dronryp, Friesland. Werkt uitsluitend met biologisch vlees, veelal gefokt in Friesland. Ons "Frysk black Angus" vlees wordt gefokt in Friesland. De slagerij staat bekend om zijn goede kwaliteit en geweldige omgang met de natuur. Huisstede werkt samen met de beste poelier van Nederland en levert biologisch varkensvlees van twee fokkerijen in Noord-Nederland.
www.deslager.nl

Seafood

SCHINKEL SEAFOOD

Schinkel Seafood levert verse vis aan horeca en groothandel. De verse vis komt rechtstreeks vanaf de Urker visafslag. De vis is van hoogwaardige kwaliteit doordat de verse producten binnen 24 uur vanaf de Urker visafslag verwerkt en ingevroren in het vrieshuis staan. De vis wordt persoonlijk door een snelle en flexibele levering bij u bezorgd. Door de korte lijnen met onze visboer kunnen wij er voor zorgen altijd lekkere verse vis te hebben, van echte Urker-kwaliteit.
www.schinkelseafood.nl



Winetable

WINETABLE WIJNEN

Winetable Wijnimport is een zelfstandige wijnimporteur gevestigd in Steenwijk. Sinds 2007 importeren zij niet slechts uit de klassieke wijnlanden, maar bieden zij ook een breed assortiment wijnen uit de nieuwe wereld. Sjoerd IJzerman is een horecaman, met oprechte interesse in het vak. Hij is dus ook zeer betrokken bij de keuze van onze wijnen. Hij levert ook andere dranken op basis van druiven, zoals armagnac en cognac.
www.wintetable.nl