



Nagerechten

Chocolade brownie,
met fudge, passievruchten ijs en meringue

Crème brûlée van advocaat,
gewelde rozijnen en dikke room

Dessert de Korenmolen,
hazelnoot parfait, sinaasappel Madeleine, hangop

Wortel notentaart,
met witte chocolade ijs, crème en krokantjes

Cheesecake,
met espuma van kersen



Vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons.



Ongeveer twee eeuwen geleden stond op deze plek aan de Eerbeekse Beek een korenmolen. De maalderij had twee functies: de boeren uit de wijde omgeving konden er hun koren laten malen. De maalderij draaide dankzij het water van de beek. Tegen de korenmolen werd in 1860 de oliemolen 'aangebouwd' als neveninkomst voor de molenaar.

Een aantal jaren geleden is de oliemolen gerestaureerd. Het is de enige, nog werkende, bovenslag watermolen in ons land. Het interieur van ons restaurant ademt dan ook een zekere historie uit met hier en daar nostalgische elementen die verwijzen naar de oliemolen. Regelmatig draait de molen, thans om lijnzaadolie te slaan, voor belangstellenden. Vraag ons gerust naar de mogelijkheden om de oliemolen te bekijken.

Meer informatie over Restaurant Grand Café De Korenmolen en de oliemolen vindt u in een tweetal brochures en op internet: www.dekorenmolen.com.



Restaurant Grand Café
De Korenmolen

Kanaalweg 3 - 6961 LW Eerbeek - Telefoon 0313 651331
E-mail: info@dekorenmolen.com - www.dekorenmolen.com

Schrijf uw bevindingen op www.iens.nl of www.tripadvisor.nl
Like ons op facebook



*Een ontmoeting voor
culinair genot*

Keuzemenukaart
vanaf 10 personen



Proeverij menu


U start met een proeverij van voorgerechten en eindigt met een grand dessert

3 gangen	€ 38,50
Keuze hoofdgerecht uit keuzemenu	
4 gangen	€ 43,50
U laat zich volledig verrassen	
5 gangen	€ 48,50
U laat zich volledig verrassen	

Extra genieten



Tegen een meerprijs zijn onderstaande gerechten te verkrijgen bij beide menu's

Coquilles en gamba's, bouillabaisse en groenten	€ 4,00
Lamsrack en lamsnek, ratatouille en jus van steranijs	€ 4,00
Ribeye van de grill (250 gr) groene asperges, rozemarijnjus	€ 8,00


 Vegetarisch
Heeft u een allergie? Meld het ons.

3 gangen keuze menu € 35,50

Voorgerechten

- Huisgerookte zalm**, op komkommer, crème fraîche, dille, dille olie, asperges, zalm eitjes
- Rundercarpaccio**, met krokante groenten, hazelnoten, oude balsamico en jonge olijfolie
- Mozzarella**, salade met mango, groenten met gele curry vinaigrette en Thaise basilicum 
- Tom kha kai**, zeewier en vis
- Champignonpotje**, champignons, knoflookroomsaus, Old Amsterdam 

Hoofdgerechten

- Op de huid gebakken kabeljauw**, aardappel mousseline, gestoofde prei en Beurre blanc
- Kipsaté de Korenmolen**, atjar, Korenmolensaus, satésaus, kroepoek, gedroogde uitjes
- Procureur wroetvarken**, met zoet zuur van pompoen, gele biet, bosui, cashewnoten en oosterse saus
- Filet Mignon**, anijs paddenstoelen, zilver uitjes, krokante spekjes en mosterd saus
- Lamsstoof**, met voorjaars groenten
- Risotto boeren brie**, voorjaars groenten en pompoen met een schuim van Spaanse peper 

Deze gerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, compôte en salade

Wijnarrangement

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart met onze open wijnen.

3-gangen	€ 14,50
4-gangen	€ 18,50

Koffie & thee

Koffie compleet € 3,75
(Keuze uit een onderstaande koffie die na het diner wordt geserveerd)

- Thee
- Koffie
- Espresso
- Dubbele espresso
- Cappuccino
- Latte macchiato



Beukenhorst Koffie
1784

