



Geachte gast

Van harte welkom in ons hotel restaurant 't Wapen van Exloo. Gelegen op de Hondsrug omringd door uitgestrekte bossen, oud boerenland en heidevelden heeft 't Wapen van Exloo al een rijke horecahistorie achter de zich. Vroeger diende 't Wapen van Exloo als stations- en koffiehuis. De schuur diende als overslagstation van de goederen die per spoor vervoerd werden en als hengstenhouderij. Later als discotheek "de Peardekrubbe". Achterop de parkeerplaats staat het stationshuis met in de gevel nog altijd de naam "Exloo".

Het fietspad van Valthe naar Exloo loopt parallel met het vroegere spoor. Het fietspad is ook precies de scheiding van zand en veen. Door het snel aflopende land is duidelijk te zien hoeveel turf er vroeger gestoken is. Begin jaren vijftig is het spoor opgeheven.

Tegenwoordig herbergt 't Wapen van Exloo een driesterren hotel met 19 comfortabele hotelkamers. Allen zijn voorzien van een zitje, airco, tv, sanitair, balkon met zitje en WiFi. Het uitstekende a la carte restaurant heeft een verrassend uitgebreide menukaart voor de grote en kleine trek. De kok werkt met dagverse (streek-) producten. Onze gebakken aardappels komen van eigen teelt.

Kortom een multifunctioneel modern familiebedrijf, die authentieke gastvrijheid, persoonlijke aandacht en kwaliteit hoog in het vaandel heeft staan.

Familie Vredeveld



Hotel-Restaurant
't Wapen van Exloo

Hoofdstraat 8
7875 AC Exloo
0591 54 99 46
www.wapenvanexloo.nl

HOTEL-RESTAURANT

't Wapen
van Exloo

WITTE WIJNEN		
St. Kilian Liebfraumilch	- Een soepele wijn met ruitige aroma's en een helderfrisse afdrank.	
Confidencia airén-verdejo blanco	- De smaak is fruitig, fris en droog.	
Hoja Sana airén-sauvignon blanc	- In de smaak vol, fris en zacht met een lange afdrank.	
Villa Don Carlos chardonnay	- De wijn heeft een aangename zuurgraad en fruitige kenmerken die een goede balans geven.	

ROSÉ		
Monteclain rosé	- Een fruitige, zalmroze rosé met verfrissende zuren.	

RODE WIJN		
Confidencia tempranillo	- Een prachtige rode wijn met de typerend geur voor de tempranillodruif. In de smaak helder rood fruit.	
Villa Don Carlos cabernet sauvignon	- De smaak is levendig met zachte vanilletonen	

glas € 4, ⁵⁰	karaf € 11, ⁵⁰	fles € 18, ⁰⁰
-------------------------	---------------------------	--------------------------

APERITIEF		
Wijn	- rood, rosé of wit (ook alcoholvrij)	€ 4, ⁵⁰
Rode Port		€ 3, ⁷⁵
Martini		€ 3, ⁷⁵

LIKEUREN		
Amaretto, Liqor 43, Tia Maria, Baileys		€ 4, ²⁵
Cointreau, Benedictine, Grand Manier, Limocello, Sambucca		€ 4, ⁵⁰
Cognac (vsop)		€ 5, ⁵⁰

KOFTAIL'S		
Ierse Koffie	- koffie met Ierse whiskey en slagroom	€ 7, ⁵⁰
Italiaanse Koffie	- koffie met Amaretto en slagroom	€ 7, ⁵⁰
Franse Koffie	- Koffie met Grand Manier en slagroom	€ 7, ⁵⁰
Spaanse Koffie	- koffie met Tia Maria en slagroom	€ 7, ⁵⁰
Catalaanse koffie	- koffie met Liqor 43 en slagroom	€ 7, ⁵⁰
Drentse Koffie	- koffie met heidelikeur en slagroom	€ 7, ⁵⁰
Slaapmutsje	- latte macchiato met hagel en donder (Groningse ouzo)	€ 7, ⁷⁵

VOORGERECHTEN		
Soep van de dag		€ 6, ⁵⁰
Mosterdboep	- met Drentse heidehoning en een scheutje room. extra topping gerookte zalm, spekjes of droge worst	€ 0, ⁷⁵ per topping
Broodje triple dip	- broodjes met 3 smeersels(2 personen)	€ 6, ²⁵
Carpaccio	- flinterdun gesneden ossenhaas met pijnboompitjes, rucola, parmazaan en truffelmayonaise	€ 11, ⁵⁰
Gerookte zalm	- gerookte zalm op een bedje van aangemaakte salade	€ 12, ⁵⁰
Gerookte Vistrio	- gerookte paling, zalm en forel op een salade bedje	€ 13, ⁰⁰

De voorgerechten worden geserveerd met broodje en kruidenboter

HOOFDGERECHTEN		
Wienerschnitzel *		€ 21, ⁰⁰
Boerenschnitzel *	- schnitzel met gebakken uien, spekjes en champignons	€ 24, ⁵⁰
Varkenshaasmedallions *	- in pepersaus of champignonsaus	€ 23, ⁵⁰
Spareribs *	- met knoflooksaus	€ 25, ⁰⁰
Gebakken runderlever	- met spekjes, uien en champignons	€ 23, ⁰⁰
Biefstukpuntjes	- in pepersaus of champignonsaus	€ 24, ⁵⁰
Runderstoofpot		€ 23, ⁰⁰
Oosterse kipstoofpotje	- Stoofpotje van kippedijen, pompoen, uien, kurkuma en kaneel	€ 22, ⁵⁰
Mixed grill	- varkenshaas, kippedijtje en biefstuk, knoflooksaus , barbecuesaus en kruidenboter	€ 24, ⁵⁰
Vleesspecial		€ 24, ⁵⁰
Sliptong	- zelf fileren	€ 23, ⁵⁰
Zalm en papillotte		€ 24, ⁰⁰
Visspecial		€ 24, ⁵⁰

De hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkostsalade, groentengarnituur, mayonaise en naar uw keuze friet of gebakken aardappeltjes

VEGETARISCHE GERECHTEN		
Spinata Coppa	- spinazietaartje met feta, ui en pijnboompitjes	€ 21, ⁵⁰
Knolselderijsteak	- met groentengarnituur	€ 21, ⁵⁰
Geserveerd met friet, mayonaise en rauwkostsalade		
Extra's	- gebakken uien of gebakken champignons	€ 1, ⁵⁰
Verse groenten		€ 2, ⁰⁰
Sauzen	- pepersaus of champignonsaus	€ 2, ²⁵

KINDERMENU'S (TOT 12 JAAR)		
Kroket	- met friet en appelmoes	€ 7, ⁰⁰
Frikandel	- met friet en appelmoes	€ 7, ⁰⁰
Kipnuggets	- met friet en appelmoes	€ 7, ⁵⁰
Pannenkoek Naturel	- geserveerd met confituur, stroop en suiker	€ 8, ⁰⁰

NAGERECHTEN		
Dame Blanche	- vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 8, ²⁵
Caramellito	- vanille- en caramel ijs, noten, toffeesaus en slagroom	€ 8, ⁷⁵
Zomerkoning **	- vanille- en aardbeienijs met aardbeien, saus en slagroom	€ 8, ⁵⁰
Gelukkig huwelijk	- vanille vla met boerenjongens en slagroom	€ 5, ⁷⁵
Lemoncheesecake	- met vanille ijs en slagroom	€ 8, ⁷⁵
Drentse Hoeve	- vanilleijs, advocaat, boerenjongens en slagroom	€ 8, ²⁵

KINDERIJSJES		
Vanille ijs beker	- met kadootje en slagroom	€ 6, ⁰⁰
Klaintie	- bolletje vanille ijs, aardbeiensaus en slagroom	€ 5, ²⁵

* Kleinere portie mogelijk
** Indien voorradig

Er wordt per tafel afgerekend.
Heeft u een voedselallergie? Meldt het ons!