

IN DE KEUKEN...

...van Hotel ten Cate staat chef Daniek aan het roer. Met gevoel voor ambacht en een creatieve, intuïtieve kookstijl brengt zij de seizoenen tot leven in verrassende gerechten. Onze souschef bewaakt de dagelijkse leiding en zorgt voor structuur en rust. Samen vormen zij een sterk team waarin creativiteit en vakmanschap elkaar versterken, precies zoals Hotel ten Cate zelf. Kleurrijk, eigenzinnig en vol beleving.

ONZE MENUKAORT IS VERNIEUWD!

Alle hoofdgerechten zijn nu samengesteld als volwaardige maaltijd, zodat u zorgeloos kunt genieten. Wilt u uw diner extra compleet maken? Dan kunt u natuurlijk bijgerechten naar wens bijbestellen. Zo zorgen we met z'n allen voor minder voedselverspilling!

MET RESPECT VOOR DIER, NATUUR EN MILIEU

Wij kiezen bewust voor duurzame producten. Bijvoorbeeld door vlees in te kopen van dieren die een beter leven hebben gehad. Dit vlees smaakt niet alleen lekkerder, het komt ook van dieren die met respect zijn behandeld. Daarnaast gebruiken wij zoveel mogelijk groenten en fruit uit onze eigen regio. Zo verkleinen we onze ecologische voetafdruk en kunt u genieten van eerlijk en smaakvol eten, met een goed gevoel voor dier, natuur én milieu.

KEURMERK 'GEZELLIG'

Vol trots kunnen we zeggen dat we het keurmerk 'Gezellig' hebben ontvangen. Voor ons betekent dat een sfeervolle plek creëren waar iedereen zich thuis voelt, bijna als familie. Onze gastheer René zorgt voor een glimlach aan tafel. Bobbie, Xavi en Marlon adviseren u graag over de mooiste wijnen die uw gerecht nét dat beetje extra geven. Zin in een heerlijke scroppino? Onze expert René maakt deze graag voor u aan tafel.

SAMEN MAKEN WE HET ÉCHT GEZELLIG!



GEZELLIG BEGINNEN

Oesters

Drie oesters & vinaigrette | 11,95
Liever gebakken? | +3,00

Steak tartaar 'klassiek'

Twee briochehapjes | 12,95

Zolderspek

Van Broekhuizen uit Dalfsen,
gerookt en gerijpt buikspek | 12,95

Stokbrood

Met onze huisgemaakte
kruidenboter | 6,95

Gordo olijven

Olijven gevuld met pepers | 6,95

Baeri Classic kaviaar

Ei, bieslook crème cru & aardappelchips
30 gram | 69,95

Tip: Kies voor een glas champagne bij de oesters.
Mick adviseert de Montre-Cul Blanc de Blancs Brut € 12,95

WARMER VOORGERECHTEN

Gebakken gamba's

Beurre blanc, peterselie, augurk & sjalot | 19,95

Livar buikspek

Crème van bloemkool met miso, rode peper & ui | 18,95

Drentse asperges

Crème van morieljes, saus van asperge & daslook | 17,95

 Parini Pinot grigio

Drentse aspergesoep

Daslook olie | 13,95

Kippenbouillon

Tuinbonen & lente ui | 14,95

Kreeften bisque

Tomaat & basilicum | 15,95

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van rund ♥ populair

Truffelmayonaise, Parmezaan & pijnboompitten | 18,95

Wortel tartaar VEGAN

Feta, rauwe wortel, venkel & kruidensla | 16,95

Boeren hangop 🌿

Rauwe courgette, pistache & muntsalsa | 17,95

Zeeuwse Yellow tail tonijn

Groene appel, koolrabi & kruiden emulsie | 17,95

Pastrami van Drents lam

Asperge, tomaat & amandel | 17,95

Eendenfilet

Bieten, honing & rabarber | 18,95

Rundertartaar

Mosterd, brioche & gepekelde eidooier | 19,95

Garnalencocktail

Noorse garnalen, Hollandse garnalen & cocktailsaus | 19,95

Alleen Hollandse garnalen | + 7,00



Paddy Borthwick Sauvignon blanc

Proeverij ten Cate

Chef's selectie van kleine gerechtjes | 21,95



TEN
CATE

HOOFDGERECHTEN



Rosso Piceno Superiore

Ten Cate's vleesselectie

Ons rundvlees is Taurus Gold topkwaliteit, met oog voor dierenwelzijn duurzaamheid én een volle smaak bereid op onze wijze.

Entrecôte

200 gram & béarnaisesaus met daslook | 30,95

300 gram & béarnaisesaus met daslook | +9,00

Tournedos

Morieljejus | 38,95

Toeslag Surf (gamba's) | +9,00

Runderbavette

Pasta Aglio e Olio & portsaus | 30,95

Butchers choice

Wisselend groot stuk vlees van onze slager

Denk aan Tomahawk, Wagyu, Côte de Boeuf of Chateau Briand 🍷 | Dagprijs

Duo van lam

Filet en gekonfijt, tuinboon & groene peperjus | 29,95

Langzaam gegaarde parelhoenfilet Label Rouge

Cantharel, groene asperge & vin jaune | 28,95

Zeewolf

Hollandaisesaus & raapstelen | 27,95

Heilbot

Kokkels, fregola, venkel & spinazie | 26,95

Noordzeetong

Roomboter, kappertjes & citroen | 49,95

Drentse asperges

Ei, peterselie en roomboter & krielaardappel | 24,95

Met gerookte zalm | +7,00

Met beenham | +5,00

Geroosterde koolrabi

Linzen, peperroomsaus & spinazie | 24,95

TEN
CATE

BIJGERECHTEN

Pasta Aglio e Olio populair

Onze klassieker | 6,95

Drentse asperges

Roomboter & peterselie | 8,95

Groene salade

Frisse dressing | 5,95

Verse friet

Groene kruiden | 4,95

Truffelfriet

Truffelmayonaise & Parmezaanse kaas | 6,95

Nieuwe aardappelen

Augurk, boerenkaas & crème fraîche | 6,95

VERRASSINGSMENU

Chef Daniëk Staal

Drie gangen

Voorgerecht, hoofdgerecht & nagerecht | 44,50

Vier gangen

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht & nagerecht | 54,50

Vijf gangen

Voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht & nagerecht | 64,50

Zes gangen

Voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, kaas & nagerecht | 74,50



Geniet extra van uw diner met een passend wijnarrangement of kies voor onze luxe selectie.
Vraag onze bediening gerust om meer informatie!

TEN
COTE

DESSERTS

Scroppino 'aan tafel bereid'

Yoghurt-limoen ijs, Cava, Limoncello & vodka | 9,95

Dessert proeverij ten Cate

Chef's selectie van kleine desserts | 16,95

Pistache tiramisu 'aan tafel bereid'

Koffie, pistache & mascarpone | 12,95

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus & slagroom | 11,95

Brownie VEGAN

Sinaasappelgel, kersen compote & sinaasappel sorbet | 11,95

Kokos pannacotta

Mango creme & passievrucht gel | 11,95

Financier met framboos

Dulche de leche, vanille creme & bosbessen sorbet | 12,95

Caramel éclair

Chocolade creme en witte chocolade ijs | 13,95

 PX bodegas sánchez

Selectie kazen

Van het Kaasfort | 16,95



SPECIALE KOFFIE

Koffie ten Cate

Koffie, Licor 43, room & huisgemaakte bonbon | 10,95

Irish coffee

Koffie, Jameson, room & huisgemaakte bonbon | 10,95

Italian coffee

Koffie, Disaronno, room & huisgemaakte bonbon | 10,95

Spanish coffee

Koffie, Tia Maria, room & huisgemaakte bonbon | 10,95

Espresso martini

Espresso, koffielikeur & vodka | 13,95



TEN
CATE

HOE HET ALLEMAAL BEGON

Hotel ten Cate is ontstaan in 1955. De overgrootopa van Niels heeft in 1955 hotel ten Cate geopend. Waarop zijn zoon, Ties ten Cate, het heeft overgenomen. In 1991 was het de beurt aan zijn zoon Hans ten Cate en zijn vrouw Anita. In 2019 hebben zoons Niels en Jasper de stap gewaagd en in 2024 heeft Jasper besloten om te stoppen & te gaan reizen. Vanaf toen zijn Niels en zijn vrouw Marlous verder gegaan in het hotel. Vier generaties lang stroomt het ten Cate bloed al door dit hotel heen.

Echter is er wel een pauze geweest. In 1999 is het hotel verkocht en hebben Hans, Anita en de kinderen ruim 11 jaar doorgebracht in Frankrijk. Toen ze hoorden dat het hotel in 2010 failliet werd verklaard hebben zij de dappere stap gezet en het hotel terug gekocht. Een gouden greep was de transformatie van het hotel naar de kunststroming van het Toyisme. Door de culinaire ervaring die de familie in Frankrijk heeft opgedaan genieten gasten tegenwoordig van de experimentele gerechten, bereid met streekproducten en heerlijke Frans georiënteerde 'Dutch cuisine' omgetoverd tot een visueel spektakel op uw bord.

Tot ons grote verdriet overleed Anita in 2014, maar ze is nog overal aanwezig. Niet alleen in onze gedachten maar ook in het hotel zelf. Het was Anita's idee om het hotel om te toveren tot 'Toyisme hotel'. Gedrevenheid, niet opgeven, de gast het gevoel van thuis geven, positief denken en mogelijkheden zien is iets wat Anita en Hans ons hebben mee gegeven.

2025 markeert het begin van een nieuw avontuur voor Niels en Marlous, die vol enthousiasme samen het hotel verder zullen runnen. Met veel plezier en positieve energie gaan we samen verder bouwen aan het hotel.

De komende jaren willen we steeds bewustere keuzes maken met oog voor mens, dier en natuur. Zo kiezen we, waar mogelijk, voor producten die diervriendelijk zijn: van biologische eieren tot vlees van dieren die een beter leven hebben gehad.

Wij hopen dat u hier samen met ons van zult genieten.

Met kleurrijke groet,

Niels & Marlous ten Cate

**TEN
CATE**