

U zult lezen dat wij in een groot aantal van onze gerechten, ingrediënten uit deze streek verwerken. Wij hebben al jaren speciale aandacht voor de rijke smaken die deze producten bieden, we behandelen ze met respect en hopen dat we u er ook van kunnen laten genieten

Voorgerechten

Eigengemaakte Hooiham met Denekamper buffel brie en zoet-zure uien chutney op een toefje sla € 11.50

Wijnsuggestie: Umbria bianco, Roberto di Filippo, Umbrië Italië

De wijn is fris, fruitig en ingetogen aromatisch. Hij is heerlijk sappig van smaak waarin indrukken van geel fruit overheersen.

Trebbiano en Grechetto

€ 4,50 per glas

Winterse salade van Twentse baklever, bloedworst, appeltjes en hazelnootjes. Op smaak gebracht met dressing van oude sherry € 10.50

Bonbon gevuld met licht gerookte zalm, rivierkreeftjes en geweekte courgette geserveerd met een zachte dille room € 10.50

Wijnsuggestie: Mas de cadenet, Provence Frankrijk

De wijn heeft aroma's van ananas, citrusvruchten, peren en honing.

In de mond is het fris, fruitig en heeft een mooie lange afdronk.

Rolle (vermentino)

€ 4,95 per glas

Carpaccio van rundvlees met Enters neagelholt, schaafsels oude kaas, ruccola, pijnboompitten en een balsamico dressing € 12.50

Salade cous-cous met bindsla, geitenkaas en een crème van gegrilde aubergine € 8.50

Salade "De Oale Marckt"

Diverse sla soorten met reepjes kruidig gebakken reepjes kipdij, spekjes en pittige peppadew mayonaise € 9.-

Poffertjes van pastinaak gegratineerd met Twentse Bunkerkaas (vliegveld), peer, walnootjes en granaatappel dressing € 8.50

Etagère met streekgerechten en een ruim assortiment van onze menukaart min.2 pers. p.p. € 15.50

Soepen

Geurige uiensoep gegratineerd met kaas € 5.50

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croutons € 5.50

Licht gebonden mosterdsoep met een pluk zuurkool en gerookte eend € 6.00

Hoofdgerechten

Vis trio van heilbot, zeebaars en zalm filets met romig bieslook saus € 21.50

Roodbaars "chimi churri" met scampi's en lintpasta. € 22.50

Wijnsuggestie: Au creux du Nid, La colombette, Languedoc Frankrijk

Heldergele kleur, in de geur exotisch fruit, frisse en subtiele
smaak met een mooie zuurgraad met een elegant zoetje.

Cal06-04, Cabernet blanc

€ 4,75 per glas

Tournedos van zalm omwikkeld met katenspek
op spaghetti van groente en een vinaigrette van kerrie € 20.50

Mix grill van varkenshaas, biefstuk, kipspiesje en kalfsmedaillon. € 21.50

Entrecôtés (250 gram) van het biologisch Black Angus rund krokant gebakken in de pan met een jus
van zwarte knoflook € 24.50

Vergeeten Vleesch. runder en varkens flank steak van de grill
paddenstoelen-hachee en groene-peperboter € 23.50

Wijnsuggestie: Vignes Royales de Berlou, Les Domaines Auriol, Languedoc Frankrijk

Volle ronde soepele wijn met indrukken van rozemarijn. In de afdrank
zelfs enige vetigheid.

Syrah, Grenache en Carignan

€ 4,50 per glas

Sukade van het scharrelvarken met buikspek "VOC" specereijen,
stampotje van rucola en een mosterd jus € 21.50

Wijnsuggestie: Le petit Caboché, Jean Pierre Boison, Rhone Frankrijk

Robijn rode kleur, in de neus vrij complex met volop aroma's van bramenjam.
In de smaak iets van fruit en chili peper met aangename afdrank.

Caladoc, Marselan, Egidola en Syrah.

€ 4,50 per glas

Gebakken tamme eendenborst op gewokte groente met een Aziatische saus
en verse mango € 20.50

Krokant bakje gevuld met risotto van parelgort en paddenstoelen ♣ € 19.50

Ravioli gevuld met tomaat en buffel mozzarella, krullen Parmezaan en met caponata
geserveerd.(mediterrane gesmoorde groente) ♣ €19.50

Menu: "Wat maak je me nu" 4 gangen € 39.50 p.p.

laat u verrassen door onze keuken

gelieve per tafel te bestellen.

Bijpassend wijn arrangement 4 gangen € 19.50 p.p.