

*Wij hebben al jaren de speciale aandacht voor de rijke smaken van de streekproducten die wij verwerken. Zoals biologisch vlees en groenten, we behandelen ze met respect en hopen dat we u er ook van kunnen laten genieten.*

*Nieuwsgierig... Kijk eens op facebook naar Slow Food Twente.*

### **Voorgerechten**

Huisgemaakte hooiham met Denekamper buffel mozzarella en verse meloen op een toefje sla € 11.50

**Wijnsuggestie:** Falerio, Saladini Pilastrri, Marken Italië

In de geur herkent u indrukken van bloemen en honing, grafiet rook en zelfs geroosterd brood. Rond smakend, fris en romig.

Peccorino, Passerina

glas € 4,15

Dun gesneden gerookte zalm op een kruidenwafel met ragfijne sla van venkel geserveerd met een zachte limoen crème € 11.50

**Wijnsuggestie:** Le Bosquet, Paule de Sarret de Bertier, Languedoc Frankrijk

Strogele kleur met tonen van grapefruit en mandarijnen. In de afdrank blijft het sappig fruitig met indrukken van witte perzikken.

Sauvignon Blanc en Viognier

glas € 4,25

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

Gegrilde champignons gegratineerd met geitenkaas, truffelmayonaise en een toefje sla € 8.50

Salade "De Oale Marckt" diverse sla soorten met stukjes kruidig gebakken kipdij , spekjes en pittige peppadew mayonaise € 9.-

Huis gerookte eendenborst met een loempiaatje van eend, verse aardbeitjes en een fris zoete dressing van balsamico en aardbei. € 9.50

Etagère met toppers van de menukaart aangevuld met streekspecialiteiten.  
min.2 pers. p.p. € 15.50

## Soepen

Geurige uiensoep gegratineerd met kaas € 5.50

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 5.50

Licht gebonden mosterdsoep met preiringen en gerookte zalm € 6.00

## Hoofdgerechten

Vis trio van zalm, heilbot en roodbaars met romige een bieslooksaus € 21.50

**Wijnsuggestie:** Lulan blanc, Regis en angelique Geoffroy, Zuid-Frankrijk  
De pure geur van sauvignon, buxustakjes, groene appel en tonen van citrusvruchten. in de smaak dezelfde frisse kenmerken. Het is een levendige wijn.  
Sauvignon blanc glas € 4,50

Zalm moot in een krokant jasje op een bedje van gewokte groente met chili mayo € 20.50

Gebakken gamba's en een roodbaars filets daarbij een smeuijge risotto met een vleugje saffraan € 22.50

Gegrilde artisjok gevuld met humus en gegratineerd met buffel mozzarella op een bedje van couscous met peppadew-mayo € 16.50

Veldhoeve kippetje uit Albergen. (Antbiotica vrij) krokant gebakken in de pan daarbij paksoi, Aziatische saus en perzik € 22.50

**Wijnsuggestie:** La colombette, Francoise en vincent Pugibet, Languedoc Frankrijk  
Subtiële pinot noir, de elegante frisheid met zuren. Sappig met frisdroge afdronk  
Pinot noir glas € 4,50

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

Vergeten Vleesch! mals stukje puur runder en scharelvarken filets van de grill met paddenstoelen hachee € 23.50

Gebakken runder entécôtes(300 gram) met pepersaus € 24.50

Krokant gebakken kalfs rollade gevuld met rauwe ham en champignons,  
geserveerd met mosterd- dragon saus € 21.50

**Wijnsuggestie:** Bardolino, Amadio en Natalino Fasoli, Veneto Italië

Floraal bouquet, kruidige, fruitige en sappige wijn. De aanzet is fris en kruidig met  
een soepele afdronk

Corvina, Rondinella en Molinara                      glas € 4,75

Osso-Bucco, Klassiek Italiaans stoofgerecht met een vleugje tomaat.  
Gereserveerd op lintpasta en krullen Parmezaan € 19.50

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

laat u verrassen door onze keuken

per tafel te bestellen

bijpassend wijn arrangement 4 gangen € 19.50 p.p.