

*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 Pilastrì, 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 afdronk blijft het sappig fruitig met indrukken van witte perziken.

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.-

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

Roodbaars filets met gebakken gamba's en een daarbij een smeuijge risotto met een vleugje saffraan € 22.50

Tonijn Steak van de grill. Met een Mediterrane `antiboise`

Veldhoeve kippetje uit Albergen. (Antibiotica 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

Spies van de gril met varkenshaas, biefstuk, kip en kalfsmedaillon geserveerd met een klassieke stroganoff saus € 22.50

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

Gebakken runder entécôtes(300 gram) met peperjus € 24.50

Twentse bierstoof. Black Angus ribstuk gaar gestoofd met Twenst honing tripple, champignons en meloes uitjes. € 21.50

Scharrel varken procureur met V.O.C. spek, stampot postelein en eigen jus € 19.50

Kalfs ribeye, 250 gram, met mosterd dragon jus € 23,50

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.