

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 Pilastrini, 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 ragnette 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

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.