

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 wildzwijn ham met pompoenchutney en knoflook brood

€ 11.50 **Wijnsuggestie:** RebArea, Fitz-Ritter, Pfalz Duitsland

Helder gele kleur met veel body en een goede zuurgraad.

Riesling €5.60 per glas

Pluk zalm van de smoker op een kruidenwafel met ragfijne sla van venkel geserveerd met een zachte wasabi crème € 11.50

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.-

Rösti van zoete aardappel met huis gerookte eendenborst, witlof salade en dressing van PX sherry.€ 12.50

Wijnsuggestie: Terre de Safres, Domaine Le Novi, Rhône Frankrijk

Zeer frisse wijn met veel aroma's van witte bloemen en is licht mineralig.

In de mond een frisse aanzet, met daarna vooral rijp fruit van perzik en abrikoos.

Bourboulenc, Grenache Blanc, Vermentino en Viognier. €5.35 per glas

Winterse salade met krokant gebakken "wild"baklever en bloedworst, appel parels en droge worst van zwijn € 12.50

Hertencarpaccio met rucola, truffel-mosterd, hazelnootjes en chorizo kruim.

€ 14.50 **Wijnsuggestie:** La Chapelle Montmija, Domaines Auriol, Languedoc Frankrijk

Heldere frisrode kleur, geurend naar kruiden. Zacht en rond in de smaak.

Syrah € 4.50

Etagère met toppers van de menukaart aangevuld met streekspecialiteiten. min.2 pers. p.p. € 16.50

Soepen

Geurige uiensoep gegratineerd met kaas € 5.50

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 5.50

Wild bouillon met prei, selderij en soepballetjes van wild € 6.00

Hoofdgerechten

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

Wijting filets gegratineerd met een knapperig korstje van "beurre de Paris" € 21.50

Wijnsuggestie: Mâcon village, Domaine de la Verpaille, Bourgogne Frankrijk
Bleek gele kleur met gouden reflex, perziken, abrikozen en kruisbessen.
De smaak is rijp en sappig waarbij met licht gebrande tonen intense lange afdronk.
Chardonnay € 5.95 per glas

Mix grill van varkenshaas, biefstuk, kalfsmedaillon en spareribs € 22.50

Entrecotes van de grill (300 gram) met pepersaus en groente chips € 26.50

Wild stoof rijk gevuld met ree, hert en wildzwijn op smaak gebracht met Twentse bokbier. Geserveerd met een toef knolselderij puree en rodekool € 22.50

Wijnsuggestie: Châteauneuf du Pape, Domaine Père Caboché, Rhône Frankrijk
In de neus aroma's van rood fruit, een hint van leer en exotisch fruit.
Smaken van rood fruit, zoethout, zoete pepertjes in de afdronk.
Caladoc, Marselan, Egiodola en Syrah € 4.75 per glas

Herten assorti: Herten rug, spiesje met herten bief, stoofvlees en een tartaartje geserveerd met een cranberry saus € 27.50

Wijnsuggestie: Terre de Safres, Domaine Le Novi, Rhône Frankrijk
Paarsrood van kleur, in de geur veel rijp rood fruit. Smaak is kruidig, cacao, kersenfruit, fluwelig en rond.
Grenache, Syrah en Cinsault € 5.35 per glas

Gegrilde wild spies van hert, ree, wildzwijn en een sausijse van wild met een pareluitjes saus € 25.50

Gegrilde T-Bone van hert met zoet-zure meloes uitjes en kruidige chocolade saus. € 25.50

Gegratineerde artisjok bodems gevuld met bieten humus en geitenkaas met kruidige bulgur en peppadew mayonaise. € 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.