

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 ,knoflook brood € 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.

Pecorino ,Passerina glas € 4,15

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 gerookte eendenborst, witlof salade en dressing van PX sherry.€ 12.50

Winterse salade met krokant gebakken baklever en bloedworst, appel parels droge worst van zwijn € 10.50

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

Wild bouillon met prei ringen en knolselderij € 6.00

Hoofdgerechten

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

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

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, kalfsmedaillon en spareribs € 22.50

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

Gebakken Wildzwijn filets met paddenstoelen jus en gestoofde zuurkool € 23.50

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

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

Spies van Wild. Hert, ree en wildzwijn met een pareluitjes saus € 23.50

Gegrilde artisjok bodems gevuld met bieten humus en geitenkaas.
Op een 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.