

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

Vitello Tonato. Dun gesneden kalf filets met een tartaar van verse tonijn en een romige tonijn mayonaise geserveerd met knoflook brood € 12.50

Wijnsuggestie: RebArea, Fitz-Ritter, Pfalz Duitsland

Helder gele kleur met veel body en een goede zuurgraad.

Riesling €5.60 per glas

Gerookte zalm, forel en paling filets geserveerd met een zachte wasabi crème en een toef kruiden sla en wasabi madelaine. € 14.50

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

Champignons gebakken met knoflook en tuinkruiden gegratineerd met geitenkaas € 8.50

Salade "De Oale Marckt" diverse sla soorten met stukjes kruidig gebakken kipdij , spekjes en pittige peppadew mayonaise € 10.50

Huis gerookte eendenborst en rilette van eend met een salade van pompoen spaghetti € 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

Soepen

Geurige uiensoep gegratineerd met kaas € 5.50

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 5.50

Hongaarse goulash soep kleine portie € 6.00.....als maaltijd soep € 9.50

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaars filets met lintpasta en rivierkreeftstaartjes daarbij een Antibiose € 22.50

Skrei kabeljauwfilets gegratineerd met een knapperig korstje van "beurre de Paris" en stronkjes gestoofde prei € 22.50

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

Boneless spareribs home made style. Krokant en zonder botjes, super zacht vlees geserveerd met een salade van taugé en mango. € 23.50

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

Gebakken runder entrecôtés (300 gram) met pepersaus en groente chips € 26.50

In Twents Honing triple ,slow cooked, kalfsukade met een puree van zoete aardappel. Met eigen jus geserveerd. € 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

Gegrild vergeten vlees van het rund met paddenstoelen hachée, € 25.50

Veldhoeve kippetje is antibiotica vrije kip uit Albergen.

Krokant gebakken op gewokte paksoy en cashew met sesam saus en verse mango € 23.50

Gegratineerde artisjok bodems gevuld met bieten humus en geitenkaas met kruidige bulgur en peppadew mayonaise. € 19.50

Een rijke groente curry met stukje kip van de vegetarische slager geserveerd met geurige basmati rijst. € 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.