

Deze menukaart staan de Twentse asperges in de hoofdrol. Wij hebben al jaren de speciale aandacht voor deze seizoen groente en de vele andere streekproducten, zoals biologisch vlees en groenten. We behandelen ze met respect en hopen dat we u er ook van kunnen laten genieten.

## Voorgerechten

### Watermeloen & Vodka

Twentse buffel brie en huisgemaakt hooiham op een toef kruidensla € 11.50

**Wijnsuggestie:** Steirische Klassik, Erwin Sabathi, Sudsteiermark Oostenrijk  
Sappig en fruitig met indrukwekkende kruiden. De wijn heeft een volle smaak. Druif: Weissburgunder 6,00 per glas

Gerookte zalm, forel en paling filets geserveerd met een zachte dilleroom en een toef kruidensla. € 14.50

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



Krokante asperge cocktail geserveerd met avocado crème € 9.50

**Wijnsuggestie:** Domaine des Cassagnoles, Gilles Baumann, Zuid-West Frankrijk  
Een wijn met intense aroma's van abrikoos en peer. De wijn is fris en heeft tonen van citrus. Druif: Gros Manseng 4,75 per glas

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

Huis gerookte ribeye met romige truffelmayo op en krokante pappadum € 12.50



Sashimi van "vegan" tonijn met een knapperige asperge salade in rijstpapier en wasabi cremé € 9.50

## Soepen

Geurige uiensoep gegratineerd met kaas € 5.50

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 5.50



Licht gebonden aspergesoep met asperges en croûtons € 6.00

Hoarlens mosterdsoep met reepjes gerookte zalm € 6.00

## Hoofdgerechten



Zalm in een krokant jasje met gewokte Twentse asperges, zeekraal en soya boontjes € 23.50

Op de huid gebakken koningsbaars filets met saffraan risotto daarbij een Antibiose € 22.50

**Wijnsuggestie:**Domaine Bersan, Jean-Christophe Bersan, Bourgogne Frankrijk  
De wijn heeft frisse elegante indrukken met complexe aroma's van bloemen en exotisch fruit. de smaak is vol en heeft door de bodem een frisse zuuurgraad.. Druif: Sauvignon 6,25 per glas

Tong rolletjes gevuld met een scampi.  
Groente spaghetti en witte wijn saus € 23.50

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

**Wijnsuggestie:**Klumpp, Markus Klumpp, Baden Duitsland  
complexe rode wijn lekker sappig en uitgesproken indrukken van kruiden. Harmonie in de smaak met verfijnde tanine structuur. Druif: Lemberger, spatburgunder, St. Laurent en Cabernet Sauvignon 6,50 per glas



Twentse stoof! Rundersukade gegaard in Twents honing triple met champignons en asperges en een toef puree.€ 23.50

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

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



Asperges klassiek met plakken gekookte beenham, Hollandaise saus, scharreleitje en peterselie € 21.50

Veldhoeve kippetje is antibiotica vrije kip uit Albergen.  
Krokant gebakken met verse groente en dragon jus. € 23.50

Ravioli gevuld met mozzarella en basilicum. Geserveerd met Twentse asperges, Hollandaise saus en scharreleitje. € 19.50

Asperges als extra groente met Hollandaisesaus en scharrelei € 7.50

Menu: "Wat maak je me nu" 4 gangen € 40.00 p.p.

laat u verrassen door onze keuken

per tafel te bestellen

bijpassend wijn arrangement 4 gangen € 21.50 p.p.