

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

Gebrande entrecote van het Reggedal Black Angus ,geserveerd met gegrilde suikersla en een cashew nootjes € 14.50

Pluk zalm van de smoker op een pappadum met ragfijne sla van venkel, geserveerd met een zachte dille 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 perzikken.

Sauvignon Blanc en Viognier glas € 4,25

Zomerse salade van krab, garnalen, mango, perzik en komkommer met een toef kruidensla en limoen mayo € 10.50

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

Gegbakken 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 € 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

Licht gebonden mosterdsoep met preiringen en gerookte zalm € 6.50

Hoofdgerechten

Gegratineerde heilbot met kruidige cous cous en limoenmayonaise € 23.50

Wijnsuggestie: Laulan blanc, Regis en angelique Geoffroy, Zuid-Frankrijk

De pure geur van sauvignon, buxustakjes, groene appel en tonen van citrusvruchten. in de smaak dezelfde frisse kenmerken. Het is een levendige wijn.

Sauvignon blanc glas € 4,50

Roodbaars filets met gebakken gamba's daarbij een smeuijge risotto met een vleugje saffraan € 23.50

Moot verse zalm in een krokant jasje. Soya boontjes en bimi gewokt met een sesam sausje € 22.50

Krokant gebakken Veldhoeve kippetje uit Albergen. (Antibiotica vrij)

Met paksoy Aziatische saus en verse 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

Spies van de grill met varkenshaas, biefstuk, kip en kalfsmedaillon geserveerd met een klassieke stroganoff saus € 23.50

Vergeten Vleesch! mals stukje puur runder en scharrelvarken filets van de grill met een jus van zwarte knoflook € 25.50

Gebakken runder entrécôtes(300 gram) met peperjus € 27.50

Twentse bierstoof. Black Angus ribstuk gaar gestoofd met Twents honing tripel, champignons en meloes uitjes. € 21.50

Tagliatelle met geroosterde provencaalse groente. Rucola, gepofte tomaatjes, schaafsels Parmezaan en pesto € 19.50

Supplement: 5 stuks gebakken scampi's € 10.00

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.