

Wij hebben al jaren de speciale aandacht voor de rijke smaken van de streekproducten die wij verwerken. Zoals biologisch vlees, kaas 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

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

Wijnsuggestie: Le bosquet, Paule de Sarret de Bertier, Languedoc Frankrijk

De wijn heeft tonen van grapefruit en mandarijnen en de afdrank is sappig en fruitig.

Sauvignon en viognier

€ 4.50 per glas

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.-

Dun gesneden Coppa di Parma met bitterbal van oude kaas, gekarameliseerde hazelnootjes en schaafsels oude kaas € 12.50

Wijnsuggestie: Krier, Michele en Marc Krier, Luxemburg

De wijn heeft een geur van kruidige noten en is soepel in zuren met veel fruit.

Pinot gris

€ 5.25 per glas

Pastinaak poffertjes gegratineerd met Shropshire Blue. Granaatappel dressing en een toefje kruidensla € 9.50

Noedel salade met gemarineerde tonijn (vegan) en krokante zeewier € 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

Mosterdsoep met prei ringen en knolselderij € 5.50

Hoofdgerechten

Winter kabeljauw en zalm filets daarbij een smeùige scampi risotto € 23.50

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

Wijnsuggestie: Saint-Peyre, Jean Luc Lavergne, Languedoc Frankrijk
Helder bleekgele kleur, typische chardonnay. De geur heeft
indrukken van rijp fruit, anijs en toast. Volle stevige smaak.
Chardonnay € 4.50 per glas

De antibiotica vrije Twentse Blauwe kip van de Veldhoeve.
Met paksoi, cashew nootjes en sesamsaus €22.50

Mix grill van varkenshaas, biefstuk, kalfsmedaillon € 22.50

Entrecôtes van de grill geserveerd met pepersaus en groente chips € 26.50

Wijnsuggestie: Cairanne, Grandes Serres, Rhône, Frankrijk
Helder en intens rood, in de geur rijp maar elegant met aroma van
blauwe bessen en kruiden.
Grenache, syrah, cinsault en mourvèdre € 5.25 per glas

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

Kalf ribeye gebakken in de pan geserveerd met een mosterd dragon saus
€ 21.50

Twentse Bierstoof. Black Angus rund zacht gegaard met Twents Honing triple
champignons en een toef aardappelpuree € 19.50

Boneless spareribs met 2 dipsausjes. Dus geen vieze vingers meer! € 22.50

Gebakken Jack fruit, kruidige cous cous, gebakken paddenstoelen,
pijnboompitten en truffel € 21.50

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 € 20.50 p.p.