

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 afdronk 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 gratineerd 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

Dun gesneden Twentse Hooiham met bitterbal van oude kaas, Denekampse buffel mozzarella en groene asperges en kruidensla € 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

Tonijn tartaar met een Aziatische twist, geflamde kalfs lende en een kwartel eitje. € 12.50

Soepen

Zomerse soep van selderij & appel en Hollandse garnaltjes € 6.50

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons €6.50

Mosterdsoep met reepjes gerookte zalm en lenteui € 6.50

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken roodbaars filets met smeùige scampi risotto € 23.50

Tonijn steak van de grill. Tomaten salsa, aioli, Franse boontjes € 23.50

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 uit Albergen met
huisgemaakte appelmoes en frieten van Bataat €21.50

Mix grill van varkenshaas, biefstuk, kalfsmedaillon en kipdije € 23.50

Entrecôte van de grill geserveerd met pepersaus en groente chips € 27.50

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 € 26.50

Kalfs rolladetje gevuld met paddenstoeltjes en hooiham en salie jus € 23.50

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

Spareribs met 2 dipsausjes € 21.50

Gebakken Jack fruit, kruidige cous cous, gebakken paddenstoelen,
pijnboompitten en truffel € 20.50

Menu: "Wat maak je me nu" 4 gangen € 40.50 p.p.

laat u verrassen door onze keuken

per tafel te bestellen

bijpassend wijn arrangement 4 gangen € 20.50 p.p.