

Voor thuis een mooi stukje wild nodig of een heerlijke stoofschotel.  
We kunnen voor u een gerecht of diverse items voorbereiden zodat u  
dit thuis met een paar kleine handelingen op tafel "tovert".  
De Oale Marckt bij u thuis.

Ik kom u graag adviseren over de mogelijkheden.

## **Voorgerechten**

Huisgemaakte wildzwijn ham met pompoenchutney  
en knoflook brood € 11.50

**Wijnsuggestie:** Le Contesse, Azienda Le Contesse, Veneto, Italië  
Strogele kleur en frisse geur van witte bloemen, appel en perzik.  
Droog, harmonieus en zacht van smaak.  
Pinot grigio                      Glas € 4.50

Gerookte vis soorten van zalm, heilbot en tonijn geserveerd met een zachte  
wasabi crème en een tomatencakeje € 14.50

**Wijnsuggestie:** Laulan blanc, Régis en Angélique Geoffroy, Zuid-Frankrijk  
De pure geur van sauvignon: Buxustakjes, groene appels en tonen van  
citrusvruchten. In de smaak dezelfde frisse kenmerken.  
Sauvignon                      Glas € 4.75

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.-

Poffertjes van pastinaak met shrobshire kaas,  
kweeperen compôtes en granaatappel dressing € 11.50

Winterse salade met krokant gebakken baklever en bloedworst,  
bospaddenstoelen, appel en droge worst van wildzwijn € 10.50

Noordzee krab met een fluweel zachte kerrie saus, sojaboontjes, witte kool,  
gegratineerd met Gruyère kaas. € 11,50

## **Soepen**

Hoarlense mosterdsoup met gerookte zalm € 6.50

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 6.50

Wild bouillon met prei ringen, knolselderij en worstjes € 7.50

## Hoofdgerechten

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

Kabeljauw filets gegratineerd met een knapperig korstje van "beurre de Paris" € 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

Glas € 4.50

Krokant gebakken Veldhoeve kippetje uit Albergen (antibiotica vrij).  
Geserveerd met paksoi en Aziatische sesamsaus € 22.50

Mix grill van varkenshaas, biefstuk, kalfsmedaillon en spareribs  
met een klassieke stroganoffsaus € 23.50

Vergeeten Vleesch! mals stukje puur black angus rund en scharrelvarken filets  
van de grill met een jus van zwarte knoflook € 26.50

Entrecotes van de grill (300 gram) met pepersaus en groente chips € 28.50

**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

Glas € 5.25

Rijk gevulde wild goulash van ree, hert en wildzwijn geserveerd met een toef  
knolselderij puree en rode kool € 21.50

**Shared diner.** Diverse wild specialiteiten geserveerd in een  
originele draag tray. Met o.a. ree, wildzwijn, hert, tartaar en worstjes  
daarbij een heerlijke stampot van pompoen. p.p. € 30.50 (min 2 personen)

**Wijnsuggestie:** Ciacci Piccolomini, Paolo en Lucia Bianchini, Toscane Italië  
Fruitige volle wijn met indrukken van kruiden en hints van specerijen. De wijn is  
sappig en stevig en heeft zachte tannines met een ronde afdronk.

Brunello

Glas € 5.50

Gegrilde artisjok bodems gevuld met bieten humus en geitenkaas  
op een kruidige bulgur en peppadew mayonaise. € 19.50

Menu: "Wat maak je me nu" 4 gangen € 43.50 p.p.

laat u verrassen door onze keuken

per tafel te bestellen

bijpassend wijn arrangement 4 gangen € 21.50 p.p.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.