

Welkom, Het was een rare in ingewikkelde periode die we snel achter ons laten. We vinden het fijn u weer te ontvangen en uw verblijf zo aangenaam mogelijk te maken. Wij genieten weer van onze gastvrijheid ondanks dat er nog een paar "maatregelen" zijn waar we met elkaar rekening mee moeten houden.

Dank voor het vertrouwen, en geniet.... Ook van de kleine dingen

Voorgerechten

Pluk zalm van de smoker op een krokante pappadum met ragfijne ijssla
Limoen-dille saus en parels van limoen € 11.50

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 € 9.50 (V)

Salade "De Oale Marckt" diverse sla soorten met stukjes kruidig gebakken
kipdij , spekjes en pittige peppadew mayonaise € 11,50

Frisse zomer salade met ingelegde koolrabi, asperges, avocado
en groene appel (V) € 9,50 extra supplement: een portie Sashimi tonijn € 5,00

Bietello Tonnato. Tartaar van vis vrij "Tonijn" met bietjes, Hollandse kropsla
romige groene kruiden crème en gebakken kwarteleitje. € 10,50 (V)

Noordzee krab met een fluweel zachte cocktail saus, gegrilde suiker sla
gegratineerd met Gruyère kaas. € 11,50

Soepen

Hoarlense mosterdsoep met gerookte zalm € 6.50 (kan vega)

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 6.50 (V)

Romige kerrie soep met prei ringen, knolselderij en worstjes € 7.50 (kan vega)

Hoofdgerechten

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

Verse zalm in een krokant jasje met zoet-zuur van courget, gebakken zeekraal, soyaboontjes € 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, spiesje van veldhoeve kip en spareribs met een klassieke stroganoffsaus geserveerd € 23.50

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

Biefstuk van de haas met "uitjes jus" (200 gram) en groente chips € 29.50
Dit Hoeverund is puur Hollands en in rust en ruimte groot gebracht in de wei.

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

Steak van gepofte knolselderij. Truffeljus en bloemkool couscous. € 21.50

Shared diner. Etagère gevuld met een aantal vis en vlees items van de menukaart 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

Osso bucco. Het klassiek Italiaanse stoofgerecht van zacht gegaard rund een vleugje tomaat en rode wijn gereserveerd met tagliatelle en Parmezaan schaafsel € 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.