

U zult lezen dat wij in een groot aantal van onze gerechten ingrediënten uit deze streek verwerken. Speciale aandacht voor de rijke smaken die deze producten bieden, we behandelen ze met respect en hopen dat we u er ook van kunnen laten genieten

Voorgerechten

Gerookte vissoorten met mierikswortel crème. Zalm van de smoker, heilbot, tonijn en een zachte mousse van makreel op een kruidenwafel met ragfijne sla van venkel € 15.50

Krab cocktail. "ouderwets" met de echte cocktail saus. € 11.50

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

Poffertjes van pastinaak gegratineerd met Shrobsshire kaas, granaatappel saus en walnootjes € 10.50

Salade "De Oale Marckt" diverse sla soorten met stukjes kruidig gebakken kipdij , spekjes en pittige peppadew mayonaise € 11.50

Steak Tartaar van ossehaas met een 62C' eitje. Huis gemaakte 1000 weilanden dressing. Geserveerd met knoflook brood € 14.50

2 stuks kleine taco gevuld met pulled "spicy raspberry" chicken met een dipje van citroenmayo en salsa € 11.50

Soepen

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 6.50

Hoarlese mosterdsoep met prei ringen en gerookte zalm € 6.50

Romige pompoensoep met kruim van Twentse metworst. € 6.50

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaars filets met smeuiige scampi risotto € 24.50

Winter kabeljauw met bloemkool crème, gebrande hazelnoot en groen kruiden olie € 24.50

Biefstuk van de haas (225 gram) in boter gebakken met een truffel jus en gebakken paddenstoelen € 29.50

Short ribs & Spareribs

Combinatie van langzaam gegaarde rund en varkensribbetjes nieuwe styl. Getopt met krokantjes.

Botermals en super smaackelijk gemarineerd €22.50

Wild goulash met rode kool en aardappel puree

Geurige stoof van wild met de typische smaack van de Hongaarse kruiden € 21.50

Gebakken runder entrecôtes (275 gram) met mosterd-uitjes jus en groente chips € 29.50

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

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

Mixgrill van biefstuk, spareribs, varkenshaas en kip geserveerd met pepersaus € 24.50

Gegrilde knol selder steak met vega-chunks en kruidige freekeh € 20.50

Shared diner. Etagère gevuld met een aantal items van de menukaart p.p. € 32.50 (min 2 personen)

Menu: "Wat maak je me nu" 4 gangen € 45.00 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 even weten.