

U zult lezen dat wij in een groot aantal van onze gerechten ingrediënten uit deze streek verwerken. Ook de Twentse asperges serveren we met trots. Wij hebben al jaren speciale aandacht voor de rijke smaken die onze streekproducten bieden, we behandelen ze met respect en hopen dat we u er ook van kunnen laten genieten.

Voorgerechten

Knapperige salade van Twentse asperges en ragfijne venkel met huisgerookte zalm van de smoker geserveerd op een papadum € 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

Salade van Twentse asperges, avocado, partjes sinaasappel, walnootjes en Denekamper buffel mozzarella € 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'eijsje.Huisgemaakte 1000 weilanden dressing. Geserveerd met knoflook brood. € 14.50

Hooiham. Onze eigen lucht gedroogde ham met verse meloen. Daarbij een paar gegrilde asperges gemarineerd met sherry dressing € 13.50

Soepen

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 6.50

Hoarlese mosterdsoep met prei ringen en gerookte zalm € 6.50

Romige asperge soep met groene kruiden olie en ham reepjes € 6.50

Hoofdgerechten

Klassieke asperges met dun gesneden zalmfilets
langzaam gegaard met een dille marinade € 24.50

Gebakken kabeljauw filets met bloemkool crème, gebrande hazelnootjes
en groene kruiden olie € 24.50

Biefstuk van de haas (200 gram) in boter gebakken
met gebakken paddenstoelen en truffel jus . 200 gram € 27.50.

Voorjaars stoof van kalfssukade met een romige jus en witte en groene
asperges en toef aardappel puree € 23.50

Short ribs & Spareribs
Combinatie van langzaam gegaarde rund en varkens ribbetjes “new styl”
Botermals en getopt met krokantjes € 24.50

Gegilde runder entrecôtes (200 gram) met mosterd-uitjes jus
en groente chips € 25.50

Lams filets uit Weerselo met tijm saus en geroosterde groente € 26.50

Veldhoeve kippetje uit Albergen. Antibiotica vrije kip, zoals kip hoort te
smaacken. Met gewokte asperges, soja boontjes en zeekraal. € 25.50

Mixgrill van biefstuk, spareribs, varkenshaas en kip geserveerd met
pepersaus € 25.50

Gegilde knolselder met kruidige freekeh en vega chunks (groene tarwe) € 21.50

Menu: “Wat maak je me nu” 4 gangen € 45.50 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 even weten.