

## **Voorgerechten**

Bieten rolletjes gevuld met crème van pompoen en geitenkaas met krokante uien ringetjes en groente croutons € 12.50  
Supplement. Extra gerookte eendenborst € 4.50

Huisgemaakte Hooiham met Denekamper buffel mozzarella en een truffel kroketje €15.50

Carpaccio van rundvlees met Enters neagelholt, schaafsels oude kaas, rucola, geroosterde tuinboontjes en balsamico dressing € 14.50

Oesterzwam carpaccio met rucola, schaafsels oude kaas, geroosterde tuinboontjes en truffel mayo € 12.50

Salade "De Oale Marckt" diverse sla soorten met stukjes kruidig gebakken kipdij , spekjes en pittige peppadew mayonaise € 12.50

Hartige bubble wafel met warm gerookte pluk zalm frisse venkel salade en een romige dillesaus € 14.50

Gegratineerde champignons met een toefje rucola en truffel mayo € 9.50

Assortiment van 4 verrassings voorgerechtjes. € 16.50

## **Soepen**

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 6.50

Hoarlese mosterdsoep met prei ringen en gerookte zalm € 6.50

Kerrie soep "Mulligatawny" . kruidig en gevuld met groente € 6.50

## Hoofdgerechten

Gebakken Kabeljauw filets met hete bliksem en romige vadouvan saus  
€ 25.50

Gebrande verse zalm met een frisse relish en groene groenten € 24.50

Gebakken biefstuk van de haas (200 gram)  
met truffel jus en gebakken paddenstoelen € 35,50

Gebakken kalfmedaillon met salie jus en gepofte knolselder. € 26.50

Ouderwetse stoof van rund zoals we deze al jaren volgens eigen recept  
bereiden. geserveerd met rode kool en een toef aardappel puree € 24.50

Zacht gegaard spek met een Aziatische twist  
citroengras noedels en een crème van wortel € 23.50

Veldhoeve kippetje uit Albergen. Antibiotica vrije kip, zoals kip hoort te  
smaaken. In de oven geroosterd op robuuste groente en eigen jus € 25.50

Mixgrill van biefstuk, spareribs, varkenshaas en kip spiesje  
geserveerd met pepersaus € 27.50

Vergeten Vleesch! mals stukje puur runder en scharrelvarken filets van de  
gril met een jus van zwarte knoflook € 28.50

Taartje van pastinaak en Tête de Moine, spinazie gnochhi € 20.50.

Menu: "Wat maak je me nu" 4 gangen € 47.50 p.p.  
laat u verrassen door onze keuken  
per tafel te bestellen  
bijpassend wijn arrangement 4 gangen € 22.50 p.p.

Heeft u een allergie! Laat het ons even weten.  
Hoofdgerechten worden geserveerd met frieten, salade en huisgemaakte stoofpeertjes.  
Extra bijgerechten € 3,75 per portie.