

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 krokante papadum € 16.50

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

Salade van Twentse asperges, avocado, partjes sinaasappel, walnootjes en Denekamper buffel mozzarella € 13.50

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

Asperges Benedict.

Een toef verse spinazie, gepocheerd scharrel eitje, Twentse asperges met gerookte zalm en Hollandaise saus op toastje van gegrild brioche € 14.50

Als hoofdgerecht te bestellen € 22.50

Assortiment van 4 verrassings voorgerechtjes. € 16.50

## **Soepen**

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 6.75

Hoarlese mosterdsoep met prei ringen en gerookte zalm € 6.75

Romige asperge soep met groene kruiden olie en ham reepjes € 7.50

## Hoofdgerechten

Gebrande verse zalm met gewokte asperges ,  
zeekraal en sojabootjes, afgelakt met een dille marinade € 26.50

Gebakken kabeljauw filets met geroosterde bloemkool,  
gebrande hazelnootjes en groene kruiden olie € 25.50

Voorjaars stoof van kalfssukade met een romige jus en witte en groene  
asperges en ravioli met asperge vulling € 24.50

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

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

Lams filets uit Weerselo met tijm saus en geroosterde oer groente € 27.50

Veldhoeve kippetje uit Albergen. Antibiotica vrije kip, zoals kip hoort te  
smaacken. Met paksoi en sesamsaus € 25.50

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

Taartje van pastinaak en Tête de Moine, spinazie gnochhi € 22.50.

Asperges als bijgerecht met een scharreleitje en Hollandaise saus € 9,50

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.