

20 jaar Gasterij De Oale Marckt ... 20 menukaart toppers. Regelmatig zie je een van de onderstaande gerechten terug komen op de menukaart. Deze zomer staan ze allemaal op 1 menukaart...de alltime favourites van onze gasten.

Vanaf de eerste dagen dat wij ons restaurant openden hebben we al de speciale aandacht voor de rijke smaken die onze streekproducten bieden. We hebben er naam en faam mee opgebouwd en zijn trots op onze streek producenten. Blijf genieten van Ons mooie Twente

Voorgerechten

Knapperige pluksalade met ragfijne venkel met huis gerookte zalm van de smoker, gerookte tonijn en heilbot geserveerd op een krokante pappadum met frisse dille saus € 16.50

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

Gegrilde champignons gegratineerd met geitenkaas, truffelmayonaise en een toefje sla € 9.50

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

Bietello Tonnato. Tartaar van vis vrij 'Tonijn' op een dun gesneden bietjes, Hollandse kropsla romige groene kruidencreme € 12.50

Hooiham van Henk! Op eigen recept gemaakte, in de Twentse lucht gedroogde ham. Met 3 soorten verse meloen en munt. € 15.50

Assortiment van 4 verrassings voorgerechtjes. € 16.50

Soepen

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 6.75

Antonia's mosterd uit Hoarle. Een romig soepje met prei ringen en gerookte zalm € 6.75

De klassieke uiensoep met groene kruiden en oversmolten met kaas € 6.75

Hoofdgerechten

Dun gesneden gebrande verse zalm op verse groenten en frisse chutney € 26.50

Gebakken heilbot filets gegratineerd met specerijenboter op kruidige bulger € 25.50

Op de huid gebakken roodbaars met scampi's en saffraan risotto €26.50

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

Gebakken biefstuk van de haas (200 gram) met truffel jus en gebakken paddenstoelen € 36.50

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

Twentse stoof van Black Angus en Twents honing triple bier met een toef puree. € 23.50

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

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

Ravioli gevuld met Denekamper buffel mozzarella met tomaten salsa en ruccola en pijnboompitten € 22.50.

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.