

Voorgerechten

Winterse salade met pâté van bietjes, geitenkaas, appelparels en gebakken paddenstoelen € 11.50

Suplement. Extra gerookte eendenborst € 4.50

Huisgemaakte bakleverworst op een boerekool wafel met gegrilde appeltjes en stroopje van balsamico € 14.50

Wild paté, met een bitterbal van paddenstoelen rode uien chutney en brioche toast €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 € 13.50

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

3 bereidingen van zalm. Met whisky gemarineerde zalm, lichte gerookt zalm en een romige mousse geserveerd ragfijne sla van venkel, citroen-dille dressing € 16.50

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 € 6.75

Hoarlese mosterdsoep met prei ringen en gerookte zalm € 6.75

Uiensoep klassieke wijze en met kaas oversmolten € 6.75

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken kabeljauw filets met “hete bliksem”
En een romige saus van vadovan kruiden € 26.50

Verse zeebaars met stoofje van prei en garnaltjes € 26.50

Gebakken biefstuk van de haas (200 gram)
met truffel jus en gebakken paddenstoelen € 37.50

Assortiment van, wild tartaartje, wild worstje, ree filets, wildzwijn filets en
stampotje van pompoen met jus. € 29.50

Echte Wild goulash zoals we deze al jaren volgens eigen recept bereiden.
geserveerd met rode kool en een toef aardappel puree € 24.50

Gebakken herten biefstuk met cranberry saus
en gekarameliseerde witlof. € 29.50

Veldhoeve kippetje uit Albergen. Antibiotica vrije kip, zoals kip hoort te
smaacken met lintpasta en een sausje van dragon. € 25.50

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

Beef & Ribs, Klein biefstukje van de grill met zacht gegaarde bone less
shortribs en een jus van zwarte knoflook € 28.50

Gegrilde artisjok bodem gevuld met couscous geiten kaas
met frisse kruidensaus € 22.50.

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 € 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.