

Voorgerechten

Cesear salade 2.0 met Parmezaan kruim, frisse dille crème en zacht gegaarde Veldhoeve kip € 12.50

Steak tartaar met 1000 weilanden saus en een 62c'eitje geserveerd met brioche toast € 16.50

Pastinaak poffertjes met shrobsshire kaas oversmolten. Granaatappel en een toef pluksla. € 12.50

3 soorten gerookte vis, met whisky gemarineerde zalm, gerookte paling en tonijn. Geserveerd ragfijne sla van venkel en een citroen-dille dressing € 16.50

Gebakken champignons gegratineerd met belegen kaas. Een toefje rucola en truffel mayo € 9.50

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

Etagère..... Assortiment van onze voorgerechten € 18.50 p.p.
Min 2 personen

Soepen

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 7.50

Hoarlese mosterdsoep met prei ringen en gerookte zalm € 7.50

Knoflook- pastinaak soepje met Twentse harde worst € 7.50

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken schelvis filets gegratineerd met Beurre de Paris.
Structuren van bloemkool € 26.50

Gebakken scampi's & zalm met salsa verde en linguine pasta € 26.50

In roomboter gebakken claresse filets met een witte wijn-bieslook saus
en groene groenten € 26.50

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

De "Kloosterman" stoof. Op landgoed het Schuilenburg grazen de
black Angus runderen. Daarvan een ouderwets krachtige stoof met een toef
aardappel puree € 24.50

Veldhoeve kippetje uit Albergen. Antibiotica vrije kip, zoals kip hoort te
smaacken met sesam saus en gewokte paksoy. € 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

Ravioli van tomaat en basilicum gevuld met Denekamper buffel mozzarella
een toef rucola en gepofte tomaatjes € 22.50

Truffel risotto met krullen Parmezaan, rucola en pijnboompitten € 21.50.
Extra te bestellen: langzaam gegaarde varkens stoof met een vleugje tomaat
€ 7.50

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.