*Wij hebben al jaren de speciale aandacht voor de rijke smaken van de streekproducten die wij verwerken. Zoals biologisch vlees en groenten, we behandelen ze met respect en hopen dat we u er ook van kunnen laten genieten.*

*Nieuwsgierig… Kijk eens op facebook naar Slow Food Twente.*

## Voorgerechten

Huisgemaakte Hooiham met Denekamper buffel mozzarella en verse meloen op een toefje sla € 10.50

**Wijnsuggestie:** Falerio, Saladini Pilastri, Marken Italië
In de geur herkent u indrukken van bloemen en honing, grafiet rook en zelfs geroosterd brood. Rond smakend, fris en romig. Peccorino ,Passerina glas € 4,15

Dun gesneden gerookte zalm op een krokante pappadum met ragfijne sla van venkel geserveerd met een zachte limoen- wasabi mayonaise € 11.50

Carpaccio van rundvlees met Enters neagelholt, schaafsels oude kaas, ruccola, pijnboompitten en een balsamico dressing € 12.50

Salade van avocado, radijsjes, mango en citrusvruchten op smaak gemaakt met tuinkruiden dressing € 8.50

**Wijnsuggestie:** Domaine Des Cassagnolles, Gilles Baumann, Zuid-West Frankrijk
Intens geurende witte wijn, met nuances van citrus. Met in de smaak abrikozen en peer. De Wijn heeft een zuivere afdronk Gros Manseng Glas € 4,25

## Salade ”De Oale Marckt”

Diverse sla soorten met reepjes kruidig gebakken kipfilets, spekjes en pittige peppadew mayonaise € 9.-

Huis gerookte eendenborst met toefje pluksla, loempiaatje van eend, verse aardbeitjes en een fris zoete dressing van balsamico en aardbei. € 9.50

Etagère met toppers van de menukaart aangevuld streekspecialiteiten.
min.2 pers. p.p. € 15.50

## Soepen

Geurige uiensoep gegratineerd met kaas € 5.00

Tomatensoep met een groente salsa en knoflook croûtons € 5.50

Licht gebonden mosterdsoep met preiringen en gerookte zalm € 6.00

## Hoofdgerechten

Vis trio van zalm, heilbot en roodbaars met romige bieslooksaus € 19.50

Zalm moot in een krokant jasje
op een bedje van gewokte groente met chili mayo € 20.50

Op de huid gebakken zeebaars filets met ravioli van tomaat en mozzarella met een lauw warme tomaten compotes € 22.50

**Wijnsuggestie:** Cheverny, Pascal Bellier, Loire Frankrijk
Lichte kleur met een gouden reflectie wanneer de wijn ouder wordt
de smaak doet denken aan honing. Breed van smaak met een indrukwekkende lange, intense afdronk De wijnn heeft een hoog en verrassend smaak gehalte
Chardonnay en Sauvignin Blanc glas 4,75

Gegrilde artisjok gevuld met humus en gegratineerd met geitenkaas
op een bedje van couscous met peppadewmayo € 16.50

Veldhoeve kippetje uit Albergen. (Antbiotica vrij) krokant gebakken in de pan daarbij paksoy, Aziatische saus en perzik € 22.50

Mix grill van varkenshaas, biefstuk, kipspiesje en spare ribs € 21.50

Vergeten Vleesch! mals stukje puur runder en scharelvarken filets van de grill met paddenstoelen hachee en kruidenboter € 23.50

Gebakken runder entécôtes(300 gram) met pepersaus € 23.50

Kalfs medaillons omwikkeld met rauwe ham, krokant gebakken en geserveerd met morieljes jus. € 21.50

Osso-Bucco, Klassiek Italiaans stoofgerecht met een vleugje tomaat.
Gereserveerd op lintpasta en krullen Parmezaan € 19.50

Menu: “Wat maak je me nu” 4 gangen € 39.50 p.p.
laat u verrassen door onze keuken
per tafel te bestellen
bijpassend wijn arrangement 4 gangen € 19.50 p.p.