

Voorgerechten

Inktviscarpaccio met een frisse tomaten salsa, rucola en krokant gebakken gamba
12,00

Zalm bombe gevuld met Noorse garnalen, ricotta kaas en limoen mayonaise
14,25

Carpaccio van gerookte ossenhaas met truffel mayonaise, gebrande pijnboompitten en zongedroogde tomaten
12,50

Marbré van gevogelte met marmelade van rode ui
14,50

Gerookte biet met mierikswortel, veldsla en gebrande pistachenoten
11,50

Salade met diverse gerookte en verse vissoorten, aangemaakt met een frisse komkommer dressing
11,50

Soepen

€ 6,50

Proef het seizoen. Romige pompoensoep met gorgonzola

Heldere, Oosterse runderbouillon met soja, gember en sereh

Menu du Marché

€ 32,50

Marbré van gevogelte

of

Bombe van zalm

Snoekbaars met Twentsche boerenboter

of

Ribeye van de grill

Stoofperen bavarois

of

Sinaasappel Panna Cotta

4 gangen menu van de chef € 37,50

Dit menu inclusief bijpassende wijn € 60

5 gangen menu van de chef € 42,50

Dit menu inclusief bijpassende wijn € 70

De arrangementwijnen zijn ook per glas te bestellen voor slechts
€ 6,50 per glas

Hoofdgerechten

Stoofpotje van gegrilde groenten met buffelmozzarella en Twentsche geitenkaas, aangemaakt met Balsamicoazijn

18,50

Snoekbaars met gestoofde prei, gepofte tomaten en saus van Twentsche boerenboter

21,50

Kabeljauw sous vide bereid op oosterse wijze. Met soja en sake en een saus van waterkers

22,75

Wilde eendenborst met 'Confit de Canard' en een jus van Grand Marnier

25,50

Ribeye van de grill met een crème van ui, jus van Twentsche mosterd en Pommes Dauphinoise

23,00

Tournedos met een jus van rode Port, shiitake champignons uit Tilligte aangemaakt met bosui en sjalotten

27,50

Onze klassieker: Zeetong a la Meunière
(Vraag naar de dag prijs)

Desserts

Crème Brûlée

met een vleugje Zavor koffiebonen en kardemom

9,50

Onze zoete klassieker: Moelleux

van pure chocolade met peer-sorbetijs en een schuim van witte chocolade

12,50

Panna Cotta

van sinaasappel en tijm met vanillehangop en pistache ijs

9,75

Wandeling door Twente

Diverse Twentse kazen, van kaasboeren hier uit de buurt

12,50

Stoofperen bavarois

met gekarameliseerde notenmelange en een kaneelschuim

9,50

Crêpes Suzette

Een klassiek Frans dessert met sinaasappel en vanille-ijs

Indien mogelijk voor u bereid aan tafel

14,50

Koffie Specialiteiten

€ 7,50

Irish Coffee

Koffie, Jameson, room & lekkernijen

French Coffee

Koffie, Grand Marnier of Cognac, room & lekkernijen

Spanish Coffee

Koffie, Licor 43, room & lekkernijen

Italian Coffee

Koffie, Amaretto, room & lekkernijen

Caribbean Coffee

Koffie, donkere rum, room & lekkernijen

Café Complet € 5,50

Koffie of thee naar keuze met een ruim assortiment aan chique bonbons en verscheidene lekkernijen

Espresso “Amaretto” € 5,50 Espresso

Disaronno & lekkernijen

Lunch

'Business Lunch' € 25,00

Dagelijks wisselend voor-en hoofdgerecht met als afsluiter koffie of thee met een zoete lekkernij

Specialiteiten

de klassieke Clubsandwich met Twentse bunkerkaas	€8,50
Uitsmijter (ham -kaas -spek) op wit- of bruinbrood	€9,50
Omelet Rodenbach gevuld met Shiitake champignons uit Tilligte	€10,50
Van Dobben 12-uurtje. Twee van Dobben kroketten met brood en een kopje soep	€13,50
Vissalade met komkommerdressing gevuld met verschillende heerlijkheden uit de zee	€8,50

Soepen € 6,50

- Geserveerd met stokbrood
- Proef het seizoen. Romige pompoensoep met gorgonzola
- Heldere, Oosterse runderbouillon met soja, gember en sereh

Broodjes € 9,50

- Keuze uit ciabatta of meergranenbol
- Broodje gerookte ossenhaas met truffelmayonaise
- Broodje inktviscarpaccio met krokante kappertjes
- Broodje Buffelmozzarella uit Denekamp met ambachtelijke tapenade en basilicum pesto

Plates € 19,50

De gerechten worden geserveerd met huisgemaakte frieten en een frisse salade op het bord

Snoekbaars met gestoofde prei, gepofte tomaten en saus van Twentsche boerenboter

Ribeye van de grill met een crème van ui, jus van Twentsche mosterd en Pommes Dauphinoise