

## Voorgerechten

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

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