

LEGENDA

- | | | | |
|-----|----------------------|-----|---------------------|
| ● | lichte witte wijn | ● | lichte rode wijn |
| ●● | volle witte wijn | ●● | volle rode wijn |
| ●●● | krachtige witte wijn | ●●● | krachtige rode wijn |

BUBBELS

- | | | |
|---|---|------------------------------------|
| ● |  DRUSSIAN PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE
veneto / italië / glera / extra dry | 7.50 per glas
39.50 per fles |
| ● |  DELOT CHAMPAGNE RESERVE BRUT
champagne / frankrijk / blanc des noirs | 37.50 per ½ fles
72.50 per fles |

HUISWIJNEN

- | | | |
|---|---|---------------------------------|
| ● |  HORGELUS SAUVIGNON BLANC 2020
gascogne / frankrijk / gros manseng / sauvignon blanc
'springt het glas uit' / frisse zuren / groene tinten | 5.00 per glas
26.50 per fles |
| ● |  FATTORI PINOT GRIGIO 2020
veneto / italië / pinot grigio
'iets floraler' / witte fruittonen / sappig | 5.00 per glas
26.50 per fles |
| ● |  DOMAINE LE PIVE GRIS 2020
camargue / frankrijk / grenache gris / grenache noir / merlot / syrah
droge stijl rosé / aardbei / citrustonen / zomers | 5.00 per glas
26.50 per fles |
| ● |  EPICURO NERO D'AVOLA 2019
sicilië / italië / nero d'avola
sappig / zacht / rond / zondoorstoofd | 5.00 per glas
26.50 per fles |
| ●● |  PACIFICO SUR MALBEC RESERVA 2018
maule valley / chili / malbec
'wat kruidiger' / stevig / rond | 5.00 per glas
26.50 per fles |
|  | WIJNARRANGEMENT
Een bijpassend glas wijn bij uw gerecht
tevens mogelijk als PROEF MEE kleinere glazen wijn | 6.75 per glas
3.40 proef mee |

OM MEE TE STARTEN ...

KROKANTE SHI-I-TAKES
groentechips / dip van vadouvan
8.50

PATA NEGRA
dungesneden / gedroogde spaanse iberico ham
8.50



BIB GOURMAND MENU

Met veel trots kunnen wij u melden dat we door Michelin zijn beloond met een Bib Gourmand. Michelin, de producent van autobanden, begon reeds in 1900 met het uitgeven van een gids om chauffeurs te wijzen op goede restaurants en hotels. Naast de wat bekendere Michelinsterren is er ook de Bib Gourmand (de afkorting van Bibendum; de naam van het bandenmannetje) Dit is het onderscheidingsteken voor een prima prijs-kwaliteitsverhouding en goed vakmanschap. Kortom lekker eten voor een aantrekkelijke prijs.

TWENTS NAGELHOUT

dungesneden gedroogd rundvlees / knolselderij / vijgen / rode port
eendenlever / zoetzure beukenzwammetjes

OF

BITTERBALLETJES VAN GEITENKAAS

specerijen-mosterd / pompoen-karamel / krokante pompoenschotsen



ZEEBAARSFILET

fregula / gerookte paling
groene asperge / saus van waterkers

OF

PROCUREUR VAN SALLANDS VARKEN

op lage temperatuur gegaard / hoisin / paksoi / taugé / oosterse jus

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
3.75

NATIONAAL KAASPLATEAU (+ € 4.50)

waarom buitenlandse kazen wanneer ze in nederland zo goed gemaakt worden
witschimmel / roodflora / blauwschimmel / walnoten / vijgenchutney / kletsenbrood

OF

'COCKTAIL' VAN HAZELNOOT

cremeux van hazelnoot / mango / witte chocolademousse
praliné ijs / frangelico likeur

3 gangen 39.00

VERRASSINGSMENU

Een heerlijke aanrader van ons keukenteam. Onze gastvrouwen/heren kunnen dit menu aan het begin van de avond toelichten of het kan een verrassing blijven waarbij u uiteraard kunt aangeven of we bepaalde ingrediënten niet mogen gebruiken

3 gangen 42.50 / 4 gangen 54.50

5 gangen 67.50 / 6 gangen 72.50

6 gangen is tot 20.00 uur te bestellen

Vegetarisch? Daarvoor hebben we een aparte vegetarische kaart.
Vraag ernaar bij ons bedieningsteam.

VOORGERECHTEN

BITTERBALLETJES VAN GEITENKAAS

specerijen-mosterd / pompoen-karamel / krokante pompoenschotsen

16.95

ZALM

tartaar / oosterse wijze / soja / krab / misomayonaise

18.95

CARPACCIO VECHTDAL

licht gerookt rund uit de regio / rucola
pestomayonaise / pijnboompitten / geschaafde parmezaan

17.95

TWENTS NAGELHOUT

dungesneden gedroogd rundvlees / vijgen / rode port / eendenlever

18.95

SOEP

ROMIGE PADDENSTOELNSOEP

gebakken paddenstoelen / toast / beukenzwammetjes

8.25



Heeft u nog een andere afspraak ? Wilt u de oppas niet laten wachten ?
Of komt de taxi u ophalen ? Kortom wilt u om een bepaalde tijd klaar zijn, dan vragen wij
u om dit even aan het begin van de avond aan te geven, zodat wij met u mee kunnen denken.



VERRUKKELIJK VECHTDAL & SMAKELIJK SALLAND
in deze gerechten werken we met het beste uit de regio

Heeft u een allergie ? Meld het ons !

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARSFILET & COQUILLE

fregula / gerookte paling / groene asperge / saus van waterkers
28.50

PROCUREUR VAN SALLANDS VARKEN

op lage temperatuur gegaard / hoisin / paksoi
taugé / oosterse saus
24.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
3.75

HERT

rosé gebraden hertenrugfilet / kroketje van wild / stoverij van wild
gegrilde knolselderij / specerijenjus
29.50

OSSENHAASMEDAILLON

rosé gebraden / pastinaakcreme / krokante pastinaak / romige morillesaus
+ gebakken eendenlever 4.50 euro
29.50

NAGERECHTEN

CRÉME BRÛLÉE VAN KANEEL

ijsterrine / marsepein / perensorbet / stoofpeer / chips van peer en kaneel
9.75

'COCKTAIL' VAN HAZELNOOT

cremeux van hazelnoot / mango / witte chocolademousse
praliné ijs / frangelico likeur
9.75

NATIONAAL KAASPLATEAU

waarom buitenlandse kazen wanneer ze in nederland zo goed gemaakt worden
witschimmel / roodflora / blauwschimmel / walnoten / vijgenchutney
als nagerecht of extra gang te bestellen
13.95

SUGGESTIES

Voor bij het dessert... Het bedieningsteam serveert u graag een bijpassende dessertwijn

Voor bij de kaas... Een Graham's Port Proeverij 3 proefglasjes van diverse leeftijden