

DINER

STARTERS

| | |
|--|-----------------|
| Plukbrood met Smeersels | 4 - 6 |
| Nacho's uit de oven | 4,75 - 6,50 - 9 |
| Met huisgemaakte salsa, cheddar en crème fraîche. | |
| Slagersplankje | 6 |
| Gedroogde Italiaanse vleeswaren en olijfjes. | |
| Bruchetta's | 6 |
| Huisgemaakt van oerbrood met zomerse tomatensalsa. | |

VOORGERECHTEN

| | |
|---|------|
| Carpaccio di Casa | 9,25 |
| Onze klassieke rundercarpaccio, geserveerd met bladsla, Parmezaan en huisgemaakte truffelmayonaise. | |
| Soep van het Moment | 5,50 |
| Huisgemaakt met lekkers van het seizoen, vraag de bediening. | |
| Portobello | 9 |
| Uit de oven, gevuld met gebrokkelde geitenkaas, paprika en walnoot. | |
| Torentje van gerookte zalm | 9 |
| Torentje van krokante tortilla, rucola, Noorse zalm en dille-roomkaas. | |
| Salade van bietjes | 8 |
| Gemarineerde bietjes met rucola, balsamico, geitenkaas en een beetje honing. | |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|-------|
| Surf & Turf | 21,50 |
| Duo van malse biefpuntjes en gambas, met groene asperges en Oosterse saus. | |
| Kip met een Kaaskorstje | 17,50 |
| Kruidig kippannetje uit de oven, verse groente, lekker overbakken met verse Mozzarella. | |
| Saté van Varkenshaas | 18 |
| In eigen marinade, met kroepoek, atjar en pindasaus. | |
| Zeebaars in gekruide boter | 18,50 |
| Op de huid gebakken in kruidige boter, met sugarsnaps en romige venkel. | |
| Steak van de Week | 21,50 |
| Een mooi stukje (h)eerlijk vlees afkomstig van gespecialiseerde boerderijen in Twente. Met liefde geselecteerd en met aandacht bereid. | |
| Vega van het Moment | 18,50 |
| Een heerlijk vegetarisch gerecht bereidt door onze chef. Vraag de bediening! | |
| Beer & Burger | 16,50 |
| Beefburger van Blonde d' Aquitaine, BBQ-saus, bacon, cheddar en een speciaalbiertje | |

Onze gerechten worden geserveerd met gebakken aardappels en groente en rauwkost. Voor frietjes extra vragen wij € 2,- per portie.

KIDS

| | |
|----------------------------------|------|
| Mini Frikandelletjes | 7,50 |
| Met oerfriet, mayo en appelmoes. | |
| Bitterballetjes | 7,50 |
| Met oerfriet, mayo en appelmoes. | |
| Visstichs | 7,50 |
| Met oerfriet, mayo en appelmoes. | |
| Mini Spareribs | 7,50 |
| Met oerfriet, mayo en appelmoes. | |

NAGERECHTEN

| | |
|---|------|
| Tiramisu | 7,50 |
| Huisgemaakt naar eigen recept, met een scheutje Tia Maria. | |
| Toetjes Plank | 7,50 |
| Een toetjesproeverij samengesteld door de keukenbrigade, laat u verrassen! | |
| TukKertje On Ice | 6 |
| Ons welbekende kleine toetje met koekkrum, vanille-ijs, een scheut Tukker-likeur (amandel) en goeie dot slagroom. | |
| Yoghurt & Fruit | 7,50 |
| Vruchtenijs gedraaid van Boer'n yoghurt door IJS-boerderij De Bólte uit Nutter, met slagroom en vers rood fruit, heerlijk zomers! | |
| Chocolade Mousse | 7,50 |
| Choco-Hazelnootmousse met koekkrum, frambozen en bolletje choco-ijs. | |



KOFFIE

| | |
|--|------|
| Irish/French/Italian/Spanish | 7 |
| Cook&Boon koffie met een scheut Ierse whisky, Grand Marnier, Amaretto, Licor 43. Met slagroom, koekkrum en bonbons. | |
| Koffie & Bonbons | 7,50 |
| Cook&Boon koffie compleet met een likeurtje, slagroom en bonbons | |
| Kloosterkoffie | 8 |
| Cook&Boon koffie met Ootmarsums eigen kloosterlikeur van buurman Stokerij Sculte. De likeur zorgt voor een zoethout-droptwist. | |