

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.
Romige champignons 5,75
gebakken in Twentse room van Boer
Kees gratineerd met Old Amsterdam

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.
Spaanse Tonijn 9,50
Carpaccio van licht aangebakken Geelvintonijn op
oosterse wijze gemarineerd, met rucola en avocado
Salade van Eendenborst 9,50
Licht gerookte eendenborst op een salade van
roodlof, blauwe kaas, walnoot, peer en dressing
van balsamico
Parma & Zalm 9,50
Roosjes van gerookte Noorse zalm met een
huisgemaakt krokantje van Parmezaan,
kwarteleitjes en hollandaise saus

HOOFDGERECHTEN

- Stoof van Wildzwijn** 19
Zacht wildzwijn, gegaard in Othmar Bock
en kruidkoek, geserveerd met een stampotje
van paddenstoelen.
Duo van Fazant 21,50
Langzaam gegaarde fazantentebout met een
rilette van de borst, Serranoham en rozemarijn.
Geserveerd met zuurkool en eigen jus.
Filet van Wituis 19,50
Heerlijk gepocheerd in een eigen saus
van witte wijn, boer'nroom en zeekraal
Spareribs 19
Om je vingers bij af te likken! Gemarineerd
naar eigen recept en lekker langzaam gegaard.
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!
Saté van de Haas 18
Met atjar, gefrituurde uitjes en kroepoek

Onze gerechten worden geserveerd met aardappelgratin en salade.
Frietjes erbij? Hiervoor vragen wij € 2,- per tafel.

KIDS

- Mini Frikkandelletjes** 7,50
Met oerfriet, mayo en appelmoes.
Bitterballetjes 7,50
Met oerfriet, mayo en appelmoes.
Visstichs 7,50
Met oerfriet, mayo en appelmoes.
Poffertjes 7,50
Met poedersuiker en stroop

NAGERECHTEN

- Wentelteefjes** 7,50
Wentelteefjes van suikerbrood met gebrande
noten, boer'n kaneel-ijs en een toef slagroom
Toetjesplank 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.
Brusselse Wafel 7,50
Klassieke wafel met warme kersen, bolletje
boer'n vanille-ijs en toef slagroom.
Dame Blanche 7,50
3 bolletjes boer'n vanille-ijs met warme
chocoladesaus, toef slagroom en stoofpeertjes



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.