

DINER

Vanaf 17.00 uur

STARTERS

Plukbrood met Smeersels	5,50
Nacho's uit de oven	5 - 6,70 - 8,85
Met huisgemaakte salsa, cheddar en creme fraiche	
Vleesplankje	6
Gedroogde vleeswaren en olijfjes	
Romige champignons	5,95
Gebakken in room van Boer Kees, met Old Amsterdam.	

VOORGERECHTEN

Carpaccio di Casa	9,25
Van rund, vers van het mes met Parmezaan en truffelmayonaise.	
Soep van het Moment	5,70
Vers met lekkers van het seizoen, vraag de bediening.	
Gamba's & Zalm	9,50
Duo van gebakken gamba en gerookte zalm. Met avocado crème en rode kool.	
Kalfsmuis	9,50
Licht gerookt met tonijnmayonaise en gebakken kappertjes.	
Caprese	9,50
Lauwarme salade met mozzarella, tomaat en rucola.	

HOOFDGERECHTEN

Verse Vangst	18
Kabeljauw uit de oven met tomatensalsa.	
Spareribs	19,50
Naar eigen recept en langzaam gegaard. Om je vingers bij af te likken!	
Groene Curry	19,50
Licht pittige Thaise groene curry met groente, gestoofde vis en rijst.	
Lentequiche - yega	18
Goed gevuld met groente, mozzarella en tomaten-basilicumsaus.	
Saté van de Haas	18
Malse saté van varkenshaas met atjar, kroepoek en pindasaus.	
Steak van de Week	23,50
Een mooi stukje (h)eerlijk vlees afkomstig van gespecialiseerde boerderijen in Twente.	
Bier & Burger	16,50
Lekkere beefburger met bacon, cheddar, smokey sauce én een speciaalbiertje!	
Kruidig Kippetje	17,50
Boerderijkip gestoofd in witbier, citroengras en groente. Biersuggestie: 't IJ PaasIJ € 3,-	
Twentse Asperges	23,50
Met beenham of zalm uit de oven. Geserveerd met krieltjes en hollandaisesaus.	

Onze gerechten worden geserveerd met friet, warme groenten en salade.

KIDS

Mini Friandelletjes	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

Bitterkoekjes	7,50
Bavaroise van bitterkoekjes en schuim van Amaretto.	
Crème Brûlée	7,50
Met room van Boer Kees, toefje slagroom en bolletje ijs.	
Toetjesplank 'n Walleke	7,50
Laat u verrassen door de keukenbrigade!	
'n Walleke	7
Ons bekende toetje met vanille-ijs, koekkrum, slagroom en een scheut van onze eigen 'n Walleke-likeur.	



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.	

PREUV'N • PROAT'N • PROOST'N

SPECIALS



RONDJE DE WAL

Samen genieten van een heerlijke proeverij van Chef Stefan? Tijdens de proeverij worden er meerdere gerechtjes op tafel geserveerd die je met je tafelgenoten deelt.

Rondje De Wal serveren we alleen op reservering tussen 1700 en 1930 uur. Gelieve minimaal 1 dag van te voren reserveren

Onze chef bereidt 4-gangen met smaakvolle verrassingen. Meedoen kan vanaf 2 personen en geldt voor het volledige gezelschap

LUNCHPLANK

Met een groep op pad door Ootmarsum, iets te vieren of gewoon even gezellig bijkletsen?

Voor € 15,- p.p. serveren we een uitgebreide broodmaaltijd. Oerbrood luxe belegd, een kop huisgemaakte soep, zoete lekkernij en een kroket (kroketterij De Bourgondiër) met brood.

Hierbij serveren we onbeperkt de lekkerste koffievariaties van Cook&Boon en geperste jus d'orange. Eventueel uit te breiden met een glaasje Prosecco (€ 3,- p.p. meerprijs)



HIGH BEER OF HIGH WINE

Laat je verwennen en maak kennis met onze wijnen of ontdek een lekker speciaalbiertje. Geniet van 4 geselecteerde mooie glazen wijn of speciaalbieren.

We serveren hierbij om te beginnen een kleine charcuterie met olijven, vervolgens ons Provençaalse plukbrood met smeersels, fijne borrelplank met nacho's, en als afsluiter champignons Dordogne met truffeldip.

Prijs per persoon € 27,50 p.p.

VOOR DE ALLERLIEFSTE....

GEEF DE WAL ALS CADEAU:

- Koffie met iets lekker voor twee personen
- Luxe lunchplank voor twee personen
- Rondje De Wal voor twee personen
- High beer of high wine voor twee personen
- Bedrag voor een lunch, diner of borrel

€12,50
€30,00
€59,00
€50,00
Naar keuze

