

Voorgerechten

Coquilles & Biet

gebakken Coquilles St. Jacques met Bonte Bentheimer buikspek, rode en gele biet, crème van macadamia en vinaigrette van Pink Lady

< 21,50

Griet

alsterine met een savarin van kreeft, kroepoek van basilicum en konkommer-dille saus

< 21,50

Kwartel

zacht geeraard en zijn pootjes in sesam met een salade van mango, roze peper en specerijen die

< 20,00

Makreel en Tonijn

makreel gemarineerd en tonijn geroosterd met texturen van konkommer en vinaigrette van tomaat en saffraan

< 20,00

"Bonte Bentheimer"

marbré van regionaal landvarken, met crème van aeto balsamico en gekonfijte meloes uitjes

< 20,00

Kalfszwezerik

krokant gebakken met crème van artisjok, krachtige jus van truffel en vinaigrette van morilles

< 21,00

Visgerechten

Kabeljauw

gegrild met diverse bereidingen van pastinaak, crème van pompoen en schuim van truffel
€ 29,50

Kreeft

met frisse couscous en fijne groente, bloerkodpuree en saus van langoustine
€ 35,00

Tarbot

met zoetzure prei, aardappel mousseline en vinaigrette van paling en kappertjes
€ 32,00

Vleesgerechten

Patrijs

zacht geeraard met duxelles van Twentse shiitake, bitterbal van gekonfijte boutjes en een jus van madera
€ 29,00

Hertenrugfilet

gebraden met een creaux varknd selderij, pommes soufflés, rode en gele biet en jus van rode port
€ 33,00

Ossenhaas van "Dinkel dalrund"

met groente uit de biologische groentetuin van landgoed Singraven, gelakte ossenstaart met linzen en jus van truffel
€ 31,00

Livar

lende onder krokant spek en pistache met zwarte bonen polenta en jus van gebruikte boter
€ 29,00

Desserts

Kaasplateau

een assortiment uit de nabije omgeving en ver daar buiten

< 16,00

Mascarpone

als crème met gemarineerde vijgen, sponge cake van walnoot en sorbet van karnemelk

< 13,00

Baileys

als mousse met beignets van banaan, kokos marshmallows en roomijs van koffieboontjes

< 13,00

"Valrhona" chocolade

bruine, witte en pure chocolade crème met luchtig ijs van karamel en gekonfijte citrus

< 13,00