



Voorgerechten

Black Tiger

garnalen gebakken met bundelzwammen, paksoy en krokante zuurdesem

€ 23,00

Dinkeldarund

*pastrami met mayonaise van aceto balsamico,
oude kaas van Paulien en aardappelkaantjes*

€ 22,00

Yellow fin tonijn & Coquille

coquille gemarineerd, tonijn geroosterd met couscous en komkommer

€ 23,00

Makreel & Oester

*makreelfilet met lauwwarme oester, radijs en
mayonaise van gerookte olijfolie*

€ 21,00

Boerderijeend

gelakt met Twentse shiitake, Hollandse spinazie en jus van Madeira

€ 19,00

Zwezerik & Langoustine

*langoustine geroosterd met tortellini van zwezerik
en schuim van kreeft*

€ 24,00



Visgerechten

Kreeft

*met risotto van gezouten citroen, crème van bospeen en steranijs
en schuimige langoustinesaus*

€ 36,00

Rode Mul

gebakken met venkel, beignet van taggiasche olijf en antiboise

€ 32,00

Zeeduivel

filet met parelcouscous, zilte groenten, bosui en saus van sereh

€ 33,00

Vleesgerechten

Anjou duif

op karkas gebraden, bitterbal van geconfijte pootjes en saus van vlierbessen

€ 35,00

Ree

van "Twentse jagers" gebraden met cantharellen en eigen jus

€ 35,00

Dinkeldal ossenhaas

*met biologische groenten van landgoed Singraven,
Bonte Bentheimer spek en dragonjus*

€ 33,00



Desserts

Kaastrolley

*selectie van kazen uit eigen streek en van ver daar buiten
met vers gebakken notenbrood, chutneys van eigen landgoed*

€ 15,00

Watermeloen

gemarineerd met mousse roomkaas en roomijs van yoghurt en lavas

€ 14,00

Kefir & Zomerfruit

kefirhangop met roodfruit, spongecake van yoghurt en vlierbloesem sorbet

€ 14,00

Blauwe bessen

als chiboust met witte chocolade en sorbet van karnemelk

€ 14,00