



VOORGERECHTEN

- Ingelegde ossenhartomaat met mozzarella uit Lattrop** ✓ 13
pesto van rucola en micro basilicum uit Vjenne
- Crémeux en gemarineerde asperges uit Mander** ✓ 14
quinoa van de Zenderense Es, salade van peultjes, dragon vinaigrette en kroepoek van zwarte knoflook
- Gebrande makreel** 14
geschaafde radijs, parel couscous, groene kruidenolie, crème van makreel, venkel en gepofte kappertjes
- Pastrami van kalf uit Weerselo** 15
crème en tartaar van tonijn, salade van asperge uit Mander, rucola, krokant van bunkerkaas
- Salade van lente groentes** 15
krokant gebakken Twentse Blauwe hoen uit Albergen, gemarineerde oesterzwammen van de Heppenweg, crème van gezouten citroen en croutons
- Carpaccio van het Aogeler Rund** 14
gerookte amandelen, rucola pesto en geschaafde Bunkerkaas
- Romige soep van asperges uit Mander** 13
met gebakken van oesterzwammen van de Heppenweg

HOOFDGERECHTEN

- Romige gnocchi** ✓ 23
gesmoorde lente groentes en schuimige saus van notenboter
- Geroosterde zeebaars met citroen risotto** 25
groene asperges en saus van groene kruiden
- Zacht gegaarde heilbot** 28
raapstelen, aardappelmousseline, gebakken paddenstoelen van de Heppenweg en hollandaisesaus
- Lamsrug uit Weerselo met kruidenkorst** 34
crème van doperwten, krieltjes en gesmoorde peulen
- Kalfslende uit Weerselo** 🍷 35
aubergine compote, tomaten antiboise en kruidenboter
- Asperge 'Flamande' AAA Asperges uit Mander** ✓ 32
ham van het wolvarken uit Daarle, eitje uit Herme, geklaarde boter en krieltjes
- Huisgemaakte friet** 5
huisgemaakte mayonaise



DESSERTS

Dame Blanche	12
<i>huisgemaakt vanille ijs met verse slagroom en warme chocolade saus</i>	
Lemoncurd taartje	13
<i>yuzu hangop, gemarineerde frambozen, amandelkletskep en frambozen sorbet</i>	
Bombe van witte chocolade	14
<i>compote van rabarber en gin, creme van mascarpone en roomijs met steranijs</i>	
Soufflé van kwark en citroen bereidingstijd is ± 20 minuten	15
<i>gemarineerde citrusvruchten en ijs van yoghurt</i>	
Zoete verleiding van Vinck	15
<i>proeverij van onze huisgemaakte desserts</i>	
Keuze van de Nederlandse kaaswagen	18
<i>5 Nederlandse kazen, bijpassend garnituur</i>	

KOFFIE

Koffie/thee	8
<i>huisgemaakte friandises</i>	
Kalkwijck speciale koffie	10
<i>huisgemaakte friandises, koffie, room, likeur naar keuze</i>	

- amandel
- vanille
- koffie
- chocolade
- orange
- crème de claes
- crème de karamel
- kozakken ruter