

De laatste jaren zijn veel mensen bewuster geworden op het gebied van voeding en gezondheid.
Op basis van deze ontwikkelingen hebben wij onderstaand menu voor U samengesteld.
Het uitgangspunt is een geheel vegetarisch menu met de mogelijkheid om vis of vlees toe te voegen.
Deze toevoeging is altijd in de verhouding 80% groente gecombineerd met 20% vlees of vis.
Uiteraard is het mogelijk om alle gerechten van het menu ook apart te bestellen.

MENU DU CHEF

6-gang € 52,50

(€ 2,50 toeslag per supplement vlees/ vis)

Tartaar van Coeur de Boeuf (Langoustine)

Kummel ♦ Groene asperge ♦ Radijs ♦ Artisjok

Marbré van pompoen en peterseliewortel (Biologische runderzijlende)

Abrikoos ♦ Geitenkaas ♦ Bataat ♦ Pompoenpit

Shii-takes (Kabeljauw)

Knolselderij ♦ Beurre Noisette ♦ Hazelnoot

Annabelle aardappel (Zwezerik)

Truffel ♦ Doperwt ♦ Prei ♦ Laurier

Aubergine kaviaar (Drye aged rund)

Koolrabi ♦ Parmezaanse kaas ♦ Gerookte boter

Stoofpeer

Ruby couverture ♦ Five spices ♦ Vanille

VERRASSINGSMENU DU CHEF

Laat U heerlijk verrassen door onze Chef-kok en zijn team.
Elke dag bereiden zij voor U een heerlijk menu buiten de kaart om.
Uiteraard houden we hierbij rekening met uw wensen.

4-gangen € 47,50

5-gangen € 55,00

6-gangen € 62,50

7-gangen € 70,00

Per tafel te bestellen.

SNEUP & SNAAIJERIE

€ 35,00 per persoon

(Alleen per tafel)

We presenteren u op informele wijze diverse koude en warme gerechtjes en een kleine proeverij van desserts. Geïnspireerd door Spaanse tapas, maar met een Twentse knipoog. Het Sneup & Snaaijerie diner serveren we naar uw wens in onze gezellige lounge of in het restaurant.

(Alleen op reservering of in overleg met de bediening te bestellen.)

Wij serveren op zaterdag geen Sneup & Snaaijerie van de a la carte kaart.)

Heeft u een allergie? Meld het ons.

VOORGERECHTEN

Dungesneden snoekbaars Garnalen ♦ Kreeft ♦ Asperge ♦ Dragon	€ 19,50
Tartaar van geelvintonijn Coquille ♦ Sojaboontjes ♦ Misu ♦ Radijs	€ 19,50
Op dennennaalden gerookte kwartel Peterseliewortel ♦ Kippenlever ♦ Pompoen ♦ Abrikoos	€ 17,50
Krokant gebakken Twents buikspek Zwezerik ♦ Bospeen ♦ Pecannoot ♦ Gefermenteerde knoflook	€ 17,50

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde heilbot Annabelle aardappel ♦ Snijboon ♦ Shii-takes ♦ Doperwt	€ 30,00
Gebraden reebout Polenta ♦ Koolrabi ♦ Aubergine ♦ Vadouvan	€ 32,50
Gebraden dry aged rund Bulgur ♦ Olicatessen ♦ Bospeen ♦ Twentse geitenkaas	€ 32,50

NAGERECHTEN

Kaaswagen Hollands ♦ Frans ♦ Vijgenbrood ♦ Appelstroop	€ 13,50
Passievruchten curd Oreo ♦ Pistache ♦ Witte couverture ♦ Saffraan	€ 9,50
Chocolade Bosbes ♦ Pecannoot ♦ Amandel ♦ Port	€ 9,50
Mousse van kokos Yuzu ♦ Karamel ♦ Koffie ♦ Crumble	€ 9,50
Proeverij Heerlijk ♦ Verrassend ♦ Zalig ♦ Verrukkelijk	€ 13,50

Heeft u een allergie? Meld het ons.