

## GEACHTE GAST,

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-gangen ♦ €54

Little gem ♦ Avocado ♦ Oude landgoedkaas ♦ (Coquille ♦ €4)

Tartaar van shiitakes ♦ Topinamboer ♦ Truffel ♦ (Double Dutch rund ♦ €4)

Groene linzen ♦ Bloemkool ♦ Kerrie ♦ (Skrei kabeljauw ♦ €4)

Hete Bliksem ♦ Witlof ♦ Bataat ♦ (Sukade ♦ €4)

Rode biet ♦ Zonnebloempit ♦ Morilles ♦ (Kwartel ♦ €4)

Tarte tatin ♦ Pecannoot ♦ Gezouten karamel

## VERRASSINGSMENU DU CHEF

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

4-gangen ♦ €49

5-gangen ♦ €57

6-gangen ♦ €65

## SNEUP & SNAAIJERIE

€38 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

**Tonijn ♦ Coquille ♦ Avocado ♦ €20**

*Albarinho † Rias Baixas † Spanje † €7,5*

**Double Dutch tataki ♦ Langoustine ♦ Tomaat ♦ €19**

*Cinsault ☉ Grenache noir † Côtes de Provence † Frankrijk † €7,5*

**Twents buikspek ♦ Zwezerik ♦ Rode kool ♦ €20**

*Spätburgunder † Baden † Duitsland † €7,5*

## HOOFDGERECHTEN

**Hertenrug ♦ Spitskool ♦ Mosterd ♦ €32**

*Field Blend † Douro † Portugal † €7,5*

**Skrei kabeljauw ♦ Knolselderij ♦ Hazelnoot ♦ €31**

*Chardonnay † Stellenbosch † Zuid Afrika † €7,5*

**Double Dutch runderlende ♦ Olicatessen ♦ Bospeen ♦ €33**

*Malbec † Pedernal Vallei † Argentinië † €7,5*

## NAGERECHTEN

**Kaaswagen ♦ Vijgenbrood ♦ Appelstroop ♦ €14**

*Colheita Port † Pedro Ximenez † Dessertwijn † €7,5*

**Gateaux chaud ♦ Kerrie ♦ Vanille ♦ €10**

*Grenache Gris ☉ Grenache Noir † Banyuls † Frankrijk † €7,5*

**Tarte tatin ♦ Pecannoot ♦ Gezouten karamel ♦ €10**

*Semillon, Sauvignon Blanc ☉ Muscadelle † Sauternes † Frankrijk † €7,5*

**Passievruchten curd ♦ Citrus ♦ Kardemom ♦ €10**

*Chardonnay ☉ Welschriesling † Burgenland † Oostenrijk † €7,5*

**Kokos ♦ Koffie ♦ Ananas ♦ €10**

*Grenache Gris ☉ Macabeu † Rivesaltes † Frankrijk † €7,5*

**Heeft u een allergie? Meld het ons.**