

Voorgerechten / Vorspeise / Starters

Oesters uit de Waddenzee met citroen op ijs 3,75 p/st

Austern aus dem Wattenmeer mit Zitrone auf Eis

Oysters from the Wadden Sea with lemon on ice

Pompoensoep bereid met kruiden uit eigen tuin afgemaakt met pompoenpitolie 14,- 

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kräutern aus unserem Garten

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and herbs from our garden

Bouillon van eekhoorntjesbrood verrijkt met wintertruffel 17,- 

Steinpilzbouillon mit Wintertrüffel

Boletus bouillon with winter truffle

Huisgerookte en zacht gegaarde zalm met venkel, limoenbladolie en gedroogde olijfolie 18,-

Hausgeräucherter Lachs mit Fenchel, Limettenblattöl und getrocknetem Olivenöl

Home-smoked salmon with fennel, lime leaf oil and dried olive oil

Caprese met Twentse buffelmozzarella, pomodori tomaten, basilicum, balsamico en olijfolie 16,- 

Caprese mit Twenter Büffelmozzarella und Pomodori-Tomaten, Basilikum, Balsamico und Olivenöl

Caprese with Twente Buffalo mozzarella and Pomodori tomatoes, basil, balsamic vinegar and olive oil

Fazanten rilette met eendenlevercrème, zuurkoolsalade en beurre noisette appeltjes 19,-

Rilette vom Fasan mit Entenlebercreme, Salat von Sauerkraut und Nussbutter-Apfel

Pheasant rilette with duck liver cream, salad of sauerkraut and nut butter apple

Dimsum van Ibérico lende met Oosterse bouillon, laos, koriander en shiitake 19,-

Dim Sum vom Iberico-Schwein mit orientalischer Bouillon, Shiitake-Pilzen, Laos und Koriander

Dim Sum of Iberico pork with oriental bouillon, shiitake mushrooms, laos and coriander

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Manchego DO met rucola, wilde bladspinazie, pijnboompitten, aubergine en polenta 24,- 

Manchego DO mit Rucola, wildem Blattspinat, Pinienkernen, Auberginen und Polenta

Manchego DO with rocket salad, wild spinach, pine nuts, aubergines and polenta

Griet met langoustines, gepofte bataat, topinamboer, pistache en sabayon van grapefruit 32,-

Glattbutt mit Langustini, gerösteten Süßkartoffeln, Topinambur, Pistazien und Sabayone von Grapefruit

Brill with langustini, roasted sweet potatoes, topinambur, pistachios and grapefruit sabayone

Kreeft ±600gr met truffelmousseline, rettich, bladspinazie en bouillabaisse 37,-

Hummer ca. 600gr. mit Trüffelmousseline, Rettich, Blattspinat und Bouillabaisse

Lobster approx. 600gr. with truffle mousseline, radish, leaf spinach and bouillabaisse

Gegrilde zalm met venkel, rozemarijnaardappelen, oventomaten en olijvensaus 37,-

Gegrillter Lachs mit Fenchel, Rosmarin-Kartoffeln, Ofen-Tomaten und Olivensauce

Grilled salmon with fennel, rosemary potatoes, oven tomatoes and olive sauce

Twents bio-hoen met truffelgort, authentieke oergroenten en een jus van vadouvan kruiden 28,-

Twenter Bio-Huhn mit Trüffel Gerste, „historischem“ Gemüse und einer Jus von vadouvanischen Kräutern

Twente organic chicken with truffle barley, „historical“ vegetables and a jus of vadouvanic herbs

Zin in iets anders? Vraag naar onze "Lekker gewoon" kaart
Einfach mal Lust auf etwas Einfaches? Fragen Sie nach unserer Karte „Einfach aber gut“
Tonight rather something simple? Ask for our special menu „Simple but good“.

Parmezaanse kaas ravioli's met Aceto balsamico, wilde bladspinazie in tomatensaus 24,- 

Ravioli mit Parmesan, Aceto Balsamico, wildem Blattspinat in Tomaten-Sauce
Ravioli with Parmesan, Aceto Balsamico, wild spinach leaves in tomato sauce

Tournedos met Pommes Anna, bospaddenstoelen en sjalottenjus 34,-

Tournedos mit Pommes Anna, Waldpilzen und Schalotten-Jus
Tournedos with French fries Anna, wild mushrooms and shallots-Jus

Hertenrugfilet met hertenwang, rodekool, spruiten, aardappelmousseline en rodewijnsaus 32,-

Hirschrückenfilet mit Hirschbäckchen, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelpüree und Rotweinsauce
Venison fillet with venison cheeks, red cabbage, Brussels sprouts, mashed potatoes and red wine sauce

Specialiteit, dagelijks wisselend van het land of uit het water. Vraag onze bediening (dagprijs)

Täglich wechselnde Spezialität vom Land oder aus dem Wasser. Fragen Sie unseren Service (Tagespreis)
Daily changing speciality from land or water. Ask our service (daily price)

Kaas & Zoet / Käse & Süßes / Cheese & Sweet

Regionale kazen met Zwolse mosterdabrikozen en speltcrackers 18,- 

Regionale Käsesorten mit Zwolser Senf-Aprikosen und Dinkel-Kräcker
Regional cheeses with Zwolser mustard-apricots and spelt crackers

Soufflé van specerijen met kweeperenchutney, "Boswandeling"-ijs en gecondenseerde melk 14,- 

Gewürzsouffle mit Quittenchutney, "Boswandeling"-Eis und süßer Milch
Souffle of quince chutney with "Boswandeling" ice cream and sweet milk

Mousse van passievruchten met sinaasappel-gember granité, witte couverture en steranijs-ijs 12,- 

Mousse von Passionsfrucht mit Orangen-Ingwer-Granité, weißer Kuvertüre und Sternanis-Eis
Mousse of passion fruit with orange-ginger-granite, white chocolate coating and star anise ice cream

Chocolade delice met cremeux van karamel, Amarena kersen en tonkabonenijs 11,- 

Delice von Schokolade mit Karamellcreme, Amarena-Kirschen und Tonkabohnen-Eis
Delice of chocolate with caramel cream, Amarena cherries and tonka bean ice cream


Menu du Chef / Menü des Küchenchefs / Tasting Menu

Wij bieden u een 3-, 4- of 5-gangen menu samengesteld door onze chefkok
Wir servieren Ihnen ein 3-, 4- oder 5-Gang Menü zusammengestellt von unserem Küchenchef
We serve a 3-, 4-, or 5-course surprise menu, created by our Chef.

3-gangen / Gänge / course **46,-** incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine **71,-**

4-gangen / Gänge / course **56,-** incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine **89,-**

5-gangen / Gänge / course **66,-** incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine **107,-**

 Deze gerechten zijn vegetarisch en kunnen gedeeltelijk ook veganistisch bereid worden
Diese Gerichte sind vegetarisch und können teilweise auch vegan zubereitet werden
These dishes are suitable for vegetarians and can partly be ordered vegan.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Haben Sie eine Allergie? Bitte fragen Sie uns!

If you are effected by food allergies, please let us know!