

Voorgerechten

* In bierbeslag gefrituurde champignons met een romige knoflooksaus	€ 10,50
* Rundercarpaccio met pesto, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, kaas en een salsa verde	€ 10,75
* Twentse gedroogde ham met huis gerookte kipfilet en een dressing van balsamico	€ 10,75
* Gebakken mosselen en gamba's in romige kruidensaus met knoflook en kaascroutons	€ 12,25
* Sashimi van zalm en geschoeide tonijn met wasabi en sojasaus	€ 13,25
* Een symfonie van gerechten, 3 van onze specialiteiten	€ 13,50

Supplementen te bestellen bij uw voorgerecht en/of hoofdgerecht

* In bierbeslag gefrituurde champignons 2 stuks	€ 3,75
* Gamba's, 3 stuks, in een romige kruidensaus	€ 5,75

Soepen

* Soep van pomodori tomaten, tomaatjes, basilicum en room	€ 6,00
* Franse uiensoep geserveerd met een krokante kaascrouton	€ 6,00
* Romige knoflooksoep met gefrituurde paprika	€ 6,75

Hoofdgerechten

* Krokant gebakken schnitzel met een stroganoffsaus	€ 17,50
* Mixed grill van runderentrecôte, varkenshaas en maïskipfilet met kruidenboter	€ 20,50
* Gegrilde varkenshaasoester omwikkeld met gedroogde ham met een laurierjus	€ 20,50
* Gebakken heekfilet en kabeljauw in Twentse ham met een romige bieslooksaus	€ 20,95
* Gegrilde zalmfilet met een witte wijnsaus	€ 21,50
* Spies "Onwies" (300gr) in pittige cajun kruiden gemarineerde diamanthaas met knoflooksaus	€ 22,50
* Gegrilde runder rib-eye(250gr) met een saus van groene peperkorrels	€ 22,50
* Malse tournedos met een saus van Madeira en truffel	€ 26,50
* T-bone steak (500 gr.) met kruidenboter	€ 28,50
* Gegratineerde burrito met een vulling van quorn, groentes, tomatensalsa en guacamole	€ 19,75