

Dinerkaart



Voorgerechten

Steak tartaar	15
Van kalf, sjalot, chilipeper, kappertjes en krokant eidooier	
Rivierkreeft	14
Witlof, appel, dille, blue skin radijs, ingelegde rode biet en gekonfijte citroen	
Pastrami	15
Van Black Angus, zoetzure komkommer, rode ui, dragonmayonaise en gebruneerde hazelnoot	
Pulled mushroom 🌱	14
Bao bun, geroosterde sesamsaus, zoetzure bloemkool en krokante oesterzwam	

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met brood en boter

Venkelsoep 🌱	9
Romige soep, Pernod en fijne kruiden	
Bisque	10
Romige kreeftensoep, schaal-/schelpdieren en bieslook	
Uiensoep	9
Gekarameliseerde ui, tijm, Madeira, spekjes en een kaascrouton	

Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en salade

Pieterman 24

Op de huid gebakken, tagliatelle, bimi, wittewijnsaus en rivierkreeftjes

Saté van kippendij 23

Gemarineerd, oosterse groente, seroendeng, cassave en satésaus

Bavette van rund 26

Gegrild, bospaddenstoelen, truffel aardappel, haricotsverts en peperroomsaus

Spies varkenshaas 23

Gegrild, bospaddenstoelen, paprika, ui en stroganoffsaus

Mini paprika 23

Gevuld met couscous, gegrilde halloumi, groente gyoza en muntkwark

Burgers

Onze burgers worden geserveerd met friet en mayonaise

Burger van Twents rund 20

Briochebol, kropsla, komkommer, tomaat en Populus Triple BBQ saus
(optioneel: jonge kaas +1)

Avocado mais burger 20

Briochebol, rucola, tomaat, komkommer en basilicummayonaise

Menu

42

Laat u verrassen door onze keukenbrigade
Het menu bestaat uit een voorgerecht, een hoofdgerecht met
aardappeligarnituur en salade, en een dessert om mee af te sluiten.

Allergieën

Heeft u een allergie? Laat het ons gerust weten
We hebben een allergenenkaart en adviseren u graag welke gerechten het
beste bij uw allergie passen.