

GESCHIEDENIS

Een familiegeschiedenis van gastvrijheid

Het verhaal van 't Wapen van Markelo begint rond 1914, wanneer B.J. Smit het Stationskoffiehuys opent de plek waar nu café Vennebekken staat. In 1938 neemt hij een gedurfde stap en koopt hij 't Wapen van Markelo van familie Leunk. Zijn zoon, J.B. Smit, volgt in zijn voetsporen en zet de traditie voort. Met de derde generatie breekt een nieuw hoofdstuk aan: Eppie Smit, een kastelein in hart en nieren, die samen met zijn vrouw Marie het familiebedrijf verder uitbouwt. Tot op de dag van vandaag is hij nog vaak in het restaurant te vinden, altijd met dezelfde bevlogenheid als toen.

Nu ligt het culinaire roer in handen van de vierde generatie: Mark & Ingrid, die samen met hun team vasthouden aan wat al generaties lang de kern is van 't Wapen van Markelo: *gewoon goed en lekker koken, met de warmte van Twentse gastvrijheid.*

Met trots en passie hopen wij u nog vele jaren, en generaties, te mogen ontvangen.

FIJN DAT U ER BENT

Welkom in hartje Markelo! Wat fijn dat u ons restaurant heeft gekozen om te komen lunchen.

Onze keukenbrigade heeft één gezamenlijk doel: het serveren van pure en smaakvolle gerechten. Bij ons draait het echter om meer dan alleen eten. waar de keuken de plek is waar de mooiste smaken samenkomen, zijn onze tafels de plek waar de mooiste gesprekken worden gevoerd en relaties hechter worden, want:

“NOTHING BRINGS PEOPLE TOGETHER LIKE EATING TOGETHER”.

Fijne dag!

Team 't Wapen van Markelo
Mark & Ingrid Smit

ALLERGIEËN & (DIEET)WENSEN

Heeft u allergieën of andere (dieet)wensen? Geef dit gelijk even door, zodat onze gastheer of gastvrouw u kan helpen bij het maken van een goede & veilige keuze.



SOEPEN

Voorgerecht Maaltijdsoep
incl. broodjes & dip

FRANSE MOSTERDSOEP 7,25 9,25

Koudgerookte zalm

PAPRIKASOEP 7,25 9,25

Rode paprika | chorizo

SOEP VAN DE CHEF 7,25 9,25

Vraag onze bediening

KROKETTEN

KROKETTEN MET TRUFFELMAYO 15,50

2 rundvleeskroketten | brioche brood | truffelmayonaise | grana padano

VEGETARISCHE KROKETTEN 15,50

2 vegetarische kroketten | brioche brood | truffel-mayonaise | grana padano

Alle gerechten kunnen noten, gluten, lactose of andere allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Laat ons dit weten.

ZOMERSPECIALS

ZOMERSPECIALS // Met onze zomerspecials brengen we een vleugje diner naar de middag, in de vorm van kleine, smaakvolle gerechten die perfect passen bij een uitgebreide lunch of een goed glas wijn op het terras.

Kies één gerecht bij kleine trek of combineer er twee voor een ontspannen en volledige lunchervaring.

Tip: combineer een gerechtje met één van onze soepen!

Onderstaande gerechten worden geserveerd met brood van de plaatselijke bakker en roomboter.

CARPACCIO Truffelolie | pijnboompitten | 12,25
rucola | truffelmayonaise | Reypenaer

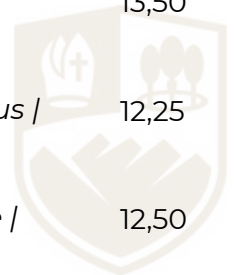
STEAK TARTAAR Bieslook mayonaise | 13,25
mosterd kaviaar | Parmezaan | rijstpapier

ZALMTARTAAR Fijngesneden koudgerookte 12,25
zalm | soja sesamdressing | limoenmayonaise |
radijs | zoetzure komkommer

BURRATA tomaat | crumble van tomaat | 13,50
vanille dressing | kruidenolie

SCAMPI'S Black tiger scampi's | romige saus | 12,25
witte wijn | bosui

BUIKSPEK Hollandaisesaus | spek crumble | 12,50
tuinkers





EGGS BENEDICT

Eggs Benedict is een traditioneel Amerikaans gerecht welke in de basis bestaat uit een Engelse muffin, gepocheerd ei, romige hollandaisesaus en ham.

Wij serveren onze Eggs benedict op luchtig zoet brioche brood, little gem en twee gepocheerde eieren van de lokale eierboer Barvelink met hollandaisesaus.

EGGS BENEDICT || HUISGEROOKTE ZALM
15,50

EGGS BENEDICT || ACHTERHAM
15,50

Alle gerechten kunnen noten, gluten, lactose of andere allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Laat ons dit weten.



SALADES

Onze salades worden geserveerd met vloerbrood van bakker Meinders Markelo

SALADE VIS 16.50

Huisgerookte zalm | krokante gamba | limoenmayo | gemengde salade

SALADE GEITENKAAS 16.50

Warme geitenkaas | amandel | zongedroogde tomaat | balsamico

SALADE KIP 16.50

Krokante pittige kip | kimchi | pomodori mayo | taugé

AANPASSINGEN

ONZE KEUKENBRIGADE HEEFT ALLE INGREDIËNTEN MET PASSIE & AANDACHT BIJ ELKAAR GEBRACHT. WIJ WAARDEREN HET ENORM ALS WE DEZE ZONDER AANPASSINGEN MOGEN SERVEREN, OOK OM SNEL TE BLIJVEN WERKEN. NATUURLIJK MAKEN WIJ GRAAG UITZONDERINGEN VOOR ALLERGIEËN.

BELEGDE BROODJES

CARPACCIO VAN DE OSSENHAAS 13,50

Pijnboompitten | Grana Padano | truffelmayonaise |
licht of donker landbrood van bakker
Meinders Markelo

MOZZARELLA & VENKEL 14,50

Buffelmozzarella | venkelpesto | zoetzure
Venkel | pistache | licht of donker landbrood
* supplement: serranoham + € 2,50

KROKANTE KIP 13,50

Krokante pittige kip | kimchi | pomodorimayo | taugé |
little gem | licht of donker landbrood

BRIOCHE SHORTRIB 15,00

Brioche brood | langgegaard rundvlees | Japanse
mayo | krokante ui

BRIOCHE SURF & TURF 15,75

Brioche brood | steak tartaar | krokante gamba | soja-
sesam dressing | Japanse mayo | aardappelkaantjes

BROODJE WARM VLEES DELUXE 15,75

Malse fricandeau van het varken | gebakken
champignons & uien | taugé | honing-mosterdsaus |
licht of donker landbrood

DINEREN IN HARTJE MARKELO

BLIJF NOG LANGER GENIETEN... Ook 's avonds
ontvangen we u graag voor een heerlijk diner.
Vraag onze bediening naar de dinerkaart of
reserveer alvast een tafel.

Bent u een wijnliefhebber?

Wij brengen u graag onze wijnkaart.



't Wapen van Markelo
Grotestraat 1, 7475 AZ Markelo
0547-361310
www.wapenvanmarkelo.nl