



FIJN DAT U ER BENT

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

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 avond!

Team ‘t Wapen van Markelo

Mark & Ingrid Smit

ALLERGIEËN & (DIEET)WENSEN

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



VOORAF

BROODBOL OM TE DELEN 5,50

Zuurdesembrood | roomboter | extra vergine olijfolie | grof zeezout | gemalen peper

OESTERS 4,75 p.s.

Op Oosterse wijze | soja-sesamdressing | Japanse mayo | soja parels | *zolang de dagvoorraad strekt*

OESTERS 4,75 p.s.

Hollandaisesaus | pompoen | mosterdkaviaar | *zolang de dagvoorraad strekt*

PARMAHAM (50 gram) 5,50

Rauwe, gedroogde Italiaanse ham

VOORGERECHTEN

KOUDGEROOKTE ZALM 13,50

Uit eigen rookoven | miso | rode biet | sesam

SCAMPI 12,50

Black tiger garnaal | gekarameliseerde aardpeer | Parmezaanschuim

COQUILLE 14,75

Sint-jakobsschelp | bloemkool | hazelnoot | miso Hollandaise

COQUILLE VAN RETTICH 10,50

Groente uit de radijsfamilie | bloemkool | hazelnoot | miso Hollandaise

CONFIT DE CANARD 13,50

Gekonfijte eendenbout | brioche | Granny Smith | rozijn PX-gel | krokante eendenhuid

STEAK TARTAAR 13,50

Ree | beukenzwam | cantharel | truffel | kappertjes

CARPACCIO 14,50

Ossenhaas | Reypenaar | pistache | rucola | truffel

TUSSENGERECHTEN

DEZE SOEPEN ZIJN OOK IN EEN GROTERE VARIANT ALS VOORGERECHT TE BESTELLEN

WILDBOUILLON 7,75

Cantharellen | geslagen room | bieslook | tijm

BOSPEENSOEP 7,25

Mango | geitenkaas | pijnboompitten



HOOFDGERECHTEN

DE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN STOOFPPEERTJE,
SALADE EN FRIETEN

VANGST VAN HET MOMENT 27,75

Vraag onze bediening naar de vangst van dit moment

ZEEBAARS 28,75

Soja beurre blanc | aardpeer | paddenstoel

WILDSTOOF 25,75

Wild zwijn | paddenstoel | aardappelpuree

KNOLSELDERIJ 23,50

Knol | boekweit | miso Hollandaise | bieslookemulsie |
yuzucrème

REERUG 35,75

Medium rare gebakken | rode biet | wildstoof ravioli | portjus

TOURNEDOS 39,50

Biefstuk van de ossenhaas | 200 gram | truffeljus |
aardappelpuree

TOURNEDOS ROSSINI 49,50

Biefstuk van de ossenhaas | 200 gram | truffeljus |
aardappelpuree | gebakken ganzenlever

LADY STEAK 32,50

Biefstuk van de ossenhaas | 150 gram | truffeljus |
aardappelpuree

CHEF'S SPECIAL 28,50

Een wisselend rundvleesgerecht | met aandacht uitgekozen door
onze chef-kok | bijpassende garnituur

PROEVERIJ **Sharing dinner**

De proeverij bestaat uit een selectie van onze bekende gerechten én originele, unieke recepten van onze keukenbrigade. Met deze 'sharing diner' geniet u van negen kleine gerechten, geserveerd in drie gangen, om samen te delen. Gezellig, verrassend & lekker.

Belangrijk: dit menu is alleen per tafel te bestellen.

per persoon 47,50



DESSERTS

KAASPLANKJE 14,50

5 soorten binnen- en buitenlandse kazen | bijpassend garnituur
Tip: bestel hierbij een bijpassend glas PX sherry of tawny port

STROOPWAFELPARFAIT 8,50

Karamelparfait | karamelcrèmeux | krokant van stroopwafel

CRÈME BRÛLÉE 8,75

Koffie | amaretto-ijs | koffiemeringue

BELLE BLANCHE 8,50

Vanilleparfait | pure chocoladecrèmeux | chocolademunt | chocoladesaus

PEER & KARMEL 9,25

Gepocheerde peer | witte chocolade ijs | miso-karamel | gezouten karamelcrumble

MANDARIJN & WITTE CHOCOLADE 8,75

Panna cotta | mandarijn crèmeux | mandarijn-ijs | sinaasappel karamel jus

CLASSIC AFFOGATO 5,75

Warme espresso | romig vanille-ijs
Optie: toefje slagroom + 0,75 Tip: ook lekker met een likeur erbij!

DRANKEN

KOFFIE MET FRIANDISES 7,50

Warme drank naar keuze | verrassende selectie van friandises

KOFFIE MET TWENTSE BONBONS 7,50

Warme drank naar keuze | kies 3 bonbons uit onze selectie van Zeut uit Borne

VENDANGES D'AUTREFOIS 7,85

Franse dessertwijn | Sémillon-druif | rijpe abrikoos | gedroogde vruchten | honing

GRENACHE BLANC & GRIS, RIVESALTES AMBRE 7,50

Cotes de roussillon, Frankrijk
Complex | rijpe vijgen | karamel | noten | 6 jaar houtrijping

ESPRESSO MARTINI 9,50

Koude dessertcocktail | espresso | wodka | koffielikeur

TWENTSCH KUIERKOFFIE 8,50

Gleunig hete koffie | Twentsch Kuiernat, ne onmeunig oale likeur oet 'n strek | 'n luk slagroom.