

# STARTERS

voorgerechten & soepen

## HOME RUN

**CREATIE VAN VOORGERECHTEN** • 12.5 pp

lekker proeven & delen | vanaf 2p. te bestellen

**FREAKY!** • 9.5 

salade van freekeh: geroosterde, jonge tarwekorrels  
warme feta | Doha dadels | krokante kataifi  
granaatappelpitjes- & dressing | verse munt

**TOKYO TUNA** • 11

kort gegrilde tonijnfilet | wakame | sesamzaad  
srirachamayonaise | Japanse ponzudressing

**DUCK DUO** • 11.5

klassiek eendenduo | gerookte borst & rilette | aceto balsamico  
ruby portcrème | vijgentapenade | tuinbooncrunch

**MARCO POLO** • 12.5

rundercarpaccio | Chinese thee-cashews | veldsla  
pestomayonaise | 2jr. oude kaas van Kaas&Meer

## SOUPS

**TOMATO TWIST** • 6.5 

Spaanse soep van tomaat & paprika  
room | uitgebakken chorizo

**IN SEASON** • 6 

wisselende seizoenssoep | bijpassend garnituur  
op vegetarische basis | groene kruidenolie

## CHEF'S MIX-UP!

3 gangen verrassingsmenu  
samengesteld met elementen  
van de kaart en het seizoen

**3 GANGEN** • 37.5 pp



= is / kan vegetarisch of evt. veganistisch

geef overige diëten gerust aan en meld allergieën  
zo hebben wij een gluten- en lactosevrije kaart

and of course don't hesitate to ask for  
our English or German menus

# MAINS

geserveerd met salade, friet & mayonaise

## TODAY'S SPECIAL

**WISSELEND HOOFDGERECHT** • dagprijs

laat je informeren of bekijk de krijtborden

**RENDANG 0%** • 19 

gele paddenstoelencurry | licht pittig | kokosrijst  
Indonesische specerijen | bamboescheuten | zoet-zuur

**FRENCH FISH** • 24.5

makreelfilet | huidgebakken | gegrilde wortel  
gemarineerde tomaten | klassieke saus van Pernod

**POR(K)CHETTA** • 21.5

geroosterde varkensbuik | Toscaanse kruiden  
saus van gepofte knoflook | gesmoorde venkel

**GO FOR GOULASH!** • 19.5

Hongaars stoofgerecht van wildzwijn | wilde tijm  
gepofte pompoen & aardappel | crème fraîche | brioche

**OOH DEAR** • 36

poelier Wolters' 200gr. hertenbiefstuk  
wilde bramensaus | spruiten | pompoenstampot

**STEAK PROOF!** • 26

180gr. kogelbiefstuk van "De Hoeve"  
gebakken koningszwam | Provençaalse pepersaus

**BACON CHEESEBURGER** • 19

slager Gosselink's rundvleesburger | bacon | cheddar  
tomaat | augurk | friséesla | rode ui | baconaisesaus

## SIDES

**O.W. BREAD** • 6.5

Oude Wesselink's brood | seizoensboter | knoflooksaus

**DELUXE ITALIAN FRIES** • 5

verse friet | oude kaas | truffelmayonaise

**WARM VEGETABLES** • 3

wisselende seizoensgroente | vraag gerust!

**BOILED POTATOES** • 3

krielaardappeltjes in hun jasje | knoflookolie

**FRENCH FRIES** • 3.5

friet met cajun kruiden | mayonaise

**SIDE SALAD** • 3

wisselende groentesalade | seizoensdressing

**WE WANT MORE!** • 0.5

een extra portie saus | naar keuze van de kaart

**SWEETS**  
desserts & kazen 

## FINAL TOUCH

**CREATIE VAN NAGERECHTEN** · 9.5 pp

lekker proeven & delen | vanaf 2p. te bestellen

**SAY: "CHEESE!"** · 11.5

3 kaassoorten | rinse appelstroop  
kletzenbrood | walnoten | evt. met ruby port +3.5

**DUTCH CLASSIC** · 9

wentelteefje van gebakken suikerbrood  
hangop | stroopwafel-roomijs

**AUTUMN FRUIT** · 8.5

proeverij van stoofpeer  
in pure vorm | als mousse | als sorbetijs

**SIGNATURE PINEAPPLE** · 7.5

lepeldessert | ananascompôte | cookie crumble  
witte chocolademousse | ananassorbetijs

**THE ICE-CREAM MAN** · 8

3 verrassingsbollen | van ijsboerderij 't Dommerholt  
bijpassend zoet garnituur | slagroom

*Hey you, b-e-a-utiful!*

*Live life like a  
pineapple...*

*...stand tall,  
wear a crown  
and  
be sweet!*



**DINNER**

**MARKT  
5**

**DINERKAART**

**NEW  
YORK  
STYLE  
KITCHEN**

#TASTENEWYORK

inspired by  
**NEW YORK CITY**

