

INLEIDING



Welkom in het verleden van het heden

Zo mogen we het wel noemen. Want even buiten Denekamp ligt een stukje verleden dat opvallend goed bewaard is gebleven; het landgoed Singraven. Al in het jaar 1380 wordt dit unieke landgoed in de boeken vermeld.

De unieke ligging en de vele mogelijkheden maken "Restaurant de Watermolen" bij uitstek geschikt voor:

*Huwelijksfeesten
Recepties
Familiepartijen en diners
Twentse koffietafels
Koude en warme buffetten
Bedrijfsfeesten
Seminars
Zakenlunches / Diners
Promotiefeesten*

Graag informeren wij u over de mogelijkheden



VOORGERECHTEN



Voorgerechten

“Schotse zalm”	€ 12,00
Huis gemarineerde schotse zalm en lauw warme palingfilets met een frisse rucola salade en een mosterd dille dressing 4,7	
“Drieluik”	€ 10,00
Drieluik bestaande uit Twentse gedroogde ham met een zachte tuinkruiden cremé , geitenkaas met Pekan noten en gemarineerde gamba met een citroenmayonaise 1,2,7,8	
“Frisse Salade”	€ 9,50
Frisse salade met watermeloen mint en dadels* **	
“Verrassing”	€ 9,50
Verrassingsvoorgerecht door onze keukenbrigade bereidt (geef uw dieetwensen/allergenen door aan de bediening)	

Soepen

“Mosterdsoep”	€ 7,50
Lichtgebonden Franse mosterdsoep met een garnituur van schotse zalmsnippers met verse tuinkruiden 1,4,7	
“Kalfsbouillon”	€ 7,50
krachtige bouillon van kalf met een garnituur van mihoen en gerookte runder entrecôte **	

* Vegetarisch

** Glutenvrij

1. Gluten - in granen, tarwe, gerst, rogge, haver, spelt en kamut 2. Schaaldieren - krab, kreeft en garnaal 3. Eieren - eenden, kwartel, kip en ganzenei 4. Vis - Kabeljauw, heek, makreel, tonijn, baars, zalm, forel, schol, tongschar, haring, ansjovis, sardine, karper, paling 5. Pinda 6. Soja 7. Melk en lactose 8. Noten - amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten 9. Selderij 10. Mosterd 11. Sesamzaad 12. Sulfit 13. Lupine 14. Weekdieren

HOOFDGERECHTEN



“Varkenshaasoesters”**

€ 20,00

Varkenshaasoesters gevuld met fetakaas en tuinkruiden met een rode wijn saus op gebakken shiitakes uit Tilligte** 3

“Duo van lam”

€ 26,50

Duo van gebakken lamsfilet met honing tijm saus op een bedje van zoete aardappel en lamsrack met groene asperges en een kruidenkorst 1,3

“Kabeljauw” **

€ 19,00

Gebakken kabeljauwfilets op zeekraal met een zachte kerriesaus** 4,7,9,10

“Mixed grill”

€ 21,50

Mixed grill van kalfsoester, varkenshaas en ossenhaas begeleid door een rode peperjus op een kleurrijk bedje van gewokte groenten 1

“Sucade”**

€ 19,00

Sucade van black Angus op een crème van pastinaak 1

“Vegetarische drieluik”*

€ 17,50

Vegetarische drieluik bestaande uit een groente bitterbal, taartje van courgette, aubergine en mozzarella en een groentenwrap met geitenkaas* 1,3,6,7,9

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren bestaande uit:
Salade, warme groentes van het seizoen en aardappeltgarnituur*

* Vegetarisch

** Glutenvrij

1. Gluten - in granen, tarwe, gerst, rogge, haver, spelt en kamut 2. Schaaldieren - krab, kreeft en garnaal 3. Eieren - eenden, kwartel, kip en ganzenei 4. Vis - Kabeljauw, heek, makreel, tonijn, baars, zalm, forel, schol, tongschar, haring, ansjovis, sardine, karper, paling 5. Pinda 6. Soja 7. Melk en lactose 8. Noten - amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten 9. Selderij 10. Mosterd 11. Sesamzaad 12. Sulfiet 13. Lupine 14. Weekdieren



Menu Watermolen

“Kalfsbouillon”

krachtige bouillon van kalf met een garnituur van mihoen en gerookte runderentrecôte **

“Kabeljauw”

Gebakken kabeljauwfilets op zeekraal met een zachte kerriesaus** 4,7,9,10

“Trilogie”

Trilogie van diverse ijssoorten** 3,7

€ 32,50

Menu Singraven

“Drieluik”

Drieluik bestaande uit Twentse gedroogde ham met een zachte tuinkruiden cremé , geitenkaas met Pekan noten en gemarineerde gamba met een citroenmayonaise 1,2,7,8

“Varkenshaasoesters”

Varkenshaasoesters gevuld met fetakaas en tuinkruiden met een rodewijnsaus op gebakken shiitakes uit Tilligte** 3

“Aardbeien”

Gepeperde aardbeien boerenroomijs met verse aardbeien en een pittige aardbeiensaus** 7

€ 36,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren bestaande uit: Salade, warme groentes van het seizoen en aardappelgarnituur

* Vegetarisch

** Glutenvrij

1. Gluten - in granen, tarwe, gerst, rogge, haver, spelt en kamut 2. Schaaldieren - krab, kreeft en garnaal 3. Eieren - eenden, kwartel, kip en ganzenei 4. Vis - Kabeljauw, heek, makreel, tonijn, baars, zalm, forel, schol, tongschar, haring, ansjovis, sardine, karper, paling 5. Pinda 6. Soja 7. Melk en lactose 8. Noten - amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten 9. Selderij 10. Mosterd 11. Sesamzaad 12. Sulfit 13. Lupine 14. Weekdieren

Dessert



“Brownie” Huisgemaakte brownie met witte chocoladeijs 1,3,7,8	€ 8,75
“Flensjes”** Boekweitflensjes met hangop van vanilleyoghurt 1,3,7	€ 8,25
“Parfait”** Frisse mangoparfait met een coulis van cassis** 3,7	€ 8,50
“Aardbeien”** Gepeperde aardbeien boerenroomijs met verse aardbeien en een pittige aardbeiensaus ** 7	€ 9,00
“Trilogie” Trilogie van diverse ijssoorten** 3,7	€ 8,00
Dessertwijn glas: Muscat de Rivesaltes Bérard Père et fils	€ 4,00

** Glutenvrij

Koffiesoorten

Café crème	€ 3,35
Thee	€ 3,35
Cappuccino	€ 3,45
Espresso	€ 3,35
Café crème au lait	€ 3,40
Macchiato	€ 3,45

De koffie's worden geserveerd met bonbons



Godencappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato after eight	€ 4,50
Irish Coffee	€ 5,95
French Coffee	€ 5,95
Godencoffee	€ 4,50

Likeuren

Tia Maria	€ 4,85
Amaretto	€ 4,85
Cointreau	€ 4,95
Drambuie	€ 5,50
Grand Marnier	€ 5,50
D.O.M. Benedictine	€ 4,90
Baileys	€ 4,50
Grappa invecchiata	€ 5,50
Remi Martin VSOP	€ 5,95
Armagnac	€ 5,60
Calvados	€ 5,50
Ballanstones	€ 4,85
Glenfiddich single malt	€ 5,95
Oban single malt	€ 7,50
Four roses	€ 4,95

De koffie's worden geserveerd met bonbons



Koetshuis Singraven

Sinds 2011 heeft Restaurant de Watermolen de beschikking over een buitenlocatie op het landgoed Singraven; namelijk het Koetshuis op de binnenplaats van het Huis Singraven.

Bij de vernieuwing van het uit 1868 daterende Koetshuis is het nostalgische karakter van de voormalige stalling voor rijtuigen en paarden in tact gebleven. Allerlei authentieke details zoals het plafond met de balkenstructuur, de vitrines en de paardenboxen zijn in stand gehouden.

Het Koetshuis is destijds gebouwd als stalling voor de paarden en rijtuigen - later auto's - en als woning voor de koetsier. Een steen in de gevel meldt de bouw in 1868 door Hendrik Jan Bernard Roessingh Udink. In 1878 waren in dit Koetshuis ook de melkkamer, de verfkamer en de waskamer. Verder op het huisterrein stonden het timmerhuis, het plankenhuis, de koestal - waarin slechts één geit stond - en een orangerie. Deze opstelling van de dienstgebouwen had tot voordeel dat het huis vanaf de molendijk een zo groot mogelijke indruk kon maken op de voorbijganger. Hendrik Jan Roessingh heeft het rechter bouwhuis laten slopen in 1861. Dit belemmerde namelijk het uitzicht vanuit het huis. De twee koetspaarden die in dat bouwhuis onderdak hadden, konden in het later Koetshuis terecht.

Door de ligging aan de binnenplaats van het statige Huis Singraven profiteert het Koetshuis tot op vandaag van de exclusieve allure van deze voormalige havezate.

Tegenwoordig is het Koetshuis decor voor exclusieve (besloten) diners, seminars, ontvangsten, recepties, bedrijfspresentaties en voor romantische concerten. Ook is het mogelijk om aansluitend na de huwelijksplechtigheid de bruidstaart in het Koetshuis aan te snijden. Bij mooi weer gaan de enorme staldeuren open en heffen de gasten het glas met op de achtergrond het ruisen van de Dinkel.

Mocht u meer informatie willen hebben over deze exclusieve locatie dan kunt u contact opnemen met Restaurant de Watermolen op landgoed Singraven.