

Menu's



“Tasca Proeverij”

Laat u verrassen door onze keukenbrigade.

6 gangen 60.00
5 gangen 51.00
4 gangen 42.00

De 1^e gang bestaat uit een aantal tapas met vervolgens leuke gerechtjes en combinatie gerechten.
Wij houden graag zoveel mogelijk rekening met uw eet wensen zoals; vegetarisch, allergie, geen vis of vlees, etc.

“Dagmenu”

Dagelijks wisselend
3 gangen menu 33.00

“Wijnarrangement”

4 glazen 21.00
3 glazen 16.00
2 glazen 11.00

Voorgerechten



*Bij onze voorgerechten en soepen serveren wij gemarineerde olijven,
zelf gebakken brood en dips.*

“Ko’t bie en Wiet vot”

plank met Coppa di Tasca, droge worst van Twentse Scharrel, Naegelholt uit eigen drogerij,
Spaanse Berg-ham en ingemaakte courgette op zoetzuur 26.00 (voor 2 personen)

Tasca Bites

4 mini's op een bord: carpaccio, forel, soepje van pompoen
en lichte gerookt spek van Twentse Scharrel 13.50

Carpaccio van rund

gemarineerd volgens ons geheime huisrecept, met oude Parmezaan,
pluk sla, pijnboompitten en Balsamico-dressing 11.00

Diepenheimse Forel | Mosseltjes

frisse salade, met forel en gegratineerde mosseltjes 12.50

Champignon Trio

Spek - Parmezaan
Tomaat - Basilicum
Tasca-kruidenboter
(ook vegetarisch te bestellen) 11.00

Gemarineerde Tonijn

dungesneden tonijnfilet met gamba's, gedroogde Spaanse bergham
komkommer en tomaat 12.50

Biet | Raap | Mozzarella

Carpaccio van biet en raap met rucola, pompoenpitten, Balsamico en
Mozzarella (vegetarisch) 10.50

Tomaat & Droge worst

Italiaans gekruid tomatensoepje en toast belegd met ambachtelijke droge worst 8.75
(ook vegetarisch te bestellen)

Pompoen & Bruchetta

soepje van pompoen met crème fraîche 9.75
Bruchetta met Coppa di Tasca
(ook vegetarisch te bestellen)

Hoofdgerechten



Geserveerd met aardappelgratin, patatas en groenten van de dag.

Tournedos van de grill

met lintpasta, paddenstoelen en schorseneer
200gr 26.00

Stoof & Steak "Erve Voordes"

de steak is afhankelijk van het vers aanbod: lende, rib-eye of kogel,
vraag de kok naar de steak van vandaag 23.50

Wild Zwijn

naar recept van Opoe Lammertink; langzaam gegaard
geserveerd met stoofpeertje, bospaddenstoelen en jus 24.50

Grill schotel de Tasca

ossenhaaspuntjes, varkenshaas medaillons en stoof van Erve Voordes
ca.200gr 23.00 ca.300gr 26.50

Runder Rib-Eye

met naar keuze: in bokbier gestoofde uien en chips of kruidenboter
ca. 200gr 22.00 ca. 400gr 28.00

Varkenshaas medaillons

met pompoen-puree, rucola en gesmolten Brie 21.00

Forel oet Deep'n

vers en eerlijk van Forellenvijvers Diepenheim
hele forel van de grill met peterselie en citroen 24.50

Rode Mul

met risotto, jonge paksoi en noten 22.50

Vegetarisch

aan de hand van uw wensen stelt de kok graag een gerecht
voor u samen 21.00

Nagerechten



Formaggio

selectie van ambachtelijk gerijpte kazen met walnoten
en Portsiroop 10.50

Stroopwafel

toetje van en met stroopwafel en stooftpeer 8.50

Mascarpone - Chocolade

bruine chocolade mousse met chocolade truffels, mascarpone
en vanille ijs 8.50

Crème Brûlée

vanille crème met een laagje gebrande suiker en roomijs 8.50

Witte broek & Zwarte trui

warme amandel brownie, vanille-roomijs, warme chocoladesaus,
en slagroom 8.50

Proeverij

van overheerlijke huisgemaakte toetjes 10.50