
DINER KAART

Amerikaanse vleesgerechten die op lage temperatuur gegaard worden in onze pellet-smoker en daardoor bijzonder smaakvol en mals zijn. Dat is de formule van @Marcook's, een nieuw American Low & Slow 'Smokehouse' restaurant, naast het vliegveld Twente in Enschede.

'Join us at home', kom bij ons thuis op bezoek. Dat is de visie waarmee wij onze gasten verwelkomen.

Op de kaart staan Amerikaanse lekkernijen, zoals zachtgegaarde spareribs, sappige brisket, smokey meatballs, pulled pork, cedarwood smoked salmon, beefburgers en heerlijke steaks. Achter het glas is de bereiding zichtbaar voor de gasten in de fonkelnieuwe keuken. Onze smoker wordt afhankelijk van vleessoorten gestookt met beuken-, eiken-, kersen- en appelhout.



STARTERS

VANAF 16.00 UUR

BREAD & BUTTER

5

VERS GEBAKKEN | KNOFLOOKSAUS | KRUIDENBOTER | KERRIE-CHILISAUS

OVERLOADED NACHO'S

9.5

HUISGEMAAKT | PULLED PORK | BEEF | CHEDDAR | JALAPENO

ROASTED GARLIC SOUP

5

GEROOKTE KNOFLOOK | LENTE UI | CROUTONS | BIESLOOK

TARTAAR VAN GEROOKTE WORTEL

7.5

EIDOOIER | TOAST VAN BRIOCHE | ZOET ZURE BIET | TUINKRUIDENMAYONAISE
GEFRITUURDE KAPPERTJES

FLANK STEAK CARPACCIO

11.5

BLACK ANGUS BAVETTE | MOSTERDRESSING | BEUKENZWAM
PARMEZAAN | PIJNBOOMPITJES

LOUSIAN STYLE GARLIC SHRIMP

9.5

SRIRACHA DRESSING | KNOFLOOK | MANGO SALSA

VOOR ALLERGENEN, INFORMEER BIJ ONZE MEDEWERKERS.

MAIN COURSE

VANAF 16.00 UUR

LOW & SLOW SMOKED COUNTRY STYLE SPARERIBS 19.5

DIKBEVLEESD | SMOKEY BBQ SAUCE | COUNTRY STYLE POTATO SLAD | PICKLES

DOUBLE TROUBLE BEEF BURGER 16

PREMIUM BURGER | BRIOCHE | ZOET-ZUUR | BRISKET BURND ENDS

EXTRA TOPPINGS:

BACON + 1,25

CHEDDAR KAAS + 1,00

SMOKED BONE IN CHICKENTIGHS 14.5

STICKY | SAPPIG | MALS | VOL VAN SMAAK

PLANCHA SEARED SALMON & ROASTED ERINGII MUSHROOM 17.5

GESCHROEIDE ZALM | SMOKEY | PADDESTOELEN | DENNENAALDEN

ROASTED FLANKSTEAK & STUFFED SWEET POTATO 25

BLACK ANGUS BAVETTE | HIGH&FAST | KNOFLOOKKRUIDEN OLIE

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

LOW&SLOW SMOKED BRISKET 21

LOW&SLOW SMOKED | BLACK ANGUS | EIGEN JUS | PICKLES

MAIN COURSE

VANAF 16.00 UUR

ASIAN STYLE PORKBELLY & ROASTED LITTLE GEM 18.5

LOW & SLOW | 5 SPICES | GEL VAN DASHI | SESAMZAAD | GEGRILDE MINI ROMAINE SLA

HAVING IT ALL 31

RIBS | PULLED PORK | SAUSAGE | KIP | BRISKET | PICKLES
ALLEEN PER PERSOON TE BESTELLEN

SHARING DINNER 40^{PP}

VOOR: VAN ALLES IETS
HOOFD: LOW&SLOW | SMOKED | CHEFS FAVORITE |
DESSERT: DIVERS | ZOET | LEKKERNIJ

GRILLED CEASAR SALAD EVENTUEEL VEGA MET JACK FRUIT 15

KIP | GEROOSTERD | ROMAINE SLA | RADICHIO SLA
BACON | ANSJOVIS DRESSING | EI | CROUTONS

GRILLED WATERMELONSTEAK 13

SOJA | JUS VAN TOMAAT | CREME VAN DOPERWT | VEGETARISCH

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRITES EN COLESLAW

VOOR ALLERGENEN, INFORMEER BIJ ONZE MEDEWERKERS.

KIDS SIDES

VANAF 16.00 UUR

KIDS CORNER

BRISKET

SMOKEY MEATBALLS

SPARE RIBS

BONE IN CHICKENTIGHS

GESERVEERD MET FRIET, APPELMOES EN MAYONAISE

SIDES

GRILLED VEGGIES	4.5
GEPOFTE AARDAPPEL MET ROOMKAAS	4
GEPOFTE AARDAPPEL EXTRA MET ROOM-KAAS, BACON, CHEDDAR EN BOSUI	5.5
GEBAKKEN AARDAPPELEN	4.5
MAC 'N CHEESE	4.5
COUNTRY STYLE POTATO SALAD	3.5
GREEN SALAD (FRISSE GROENE SALADE)	3.5

SAUZEN

SATE SAUS	2
KNOFLOOK SAUS (KOUD)	2
KRUIDENBOTER	2
BLUES HOG SMOKEY BBQ SAUS	2
CHIMMICHURRI	2
EXTRA MAYONAISE	1

7
7
7
7

THE SWEET ENDING

VANAF 16.00 UUR

CARIBBEAN PINNEAPPLE AND CREAM OF BASTOGNE COOKIES

GEGRILDE ANANAS | BASTOGNE ROOM | RUM SAUS

6

FORREST FRUIT TRIFLE

BOERENCAKE | SLAGROOM | BOSVRUCHTE | KLETSKOP

7

RED FRUIT PAVLOVA

MERENGU | ROOD FRUIT | GEBAKKEN WITTE CHOCOLADE

7

ICE CREAM MUG

3 BOLLEN IJS | GARNERING | SLAGROOM | GEWOON LEKKER

5

VOOR ALLERGENEN, INFORMEER BIJ ONZE MEDEWERKERS.