
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

VERS GEBAKKEN | KNOFLOOKSAUS | KRUIDENBOTER | KERRIE-CHILISAUS

5.5

FIRE BALL BONE MARROW

GEROOSTERD | BEENMERG | PULLED BEEF | KNOFLOOK TOAST
FIRE BALL SHOT

13.5

PORK BAO BUN

STOOMBROODJE | PULLED PORK | PORKBELLY | ZOETZUUR

8.5

OVERLOADED NACHO'S 2 PERSONEN

HUISGEMAAKT | PULLED PORK | BEEF | CHEDDAR | JALAPENO

11.5

ROASTED TOMATO SOUP

GEROOSTERD | BOSUI | GEBAKKEN SPEKJES | TOMATEN

6

LOW&SLOW SALMON

HUISGEMAAKT | ZOETZUUR | VENKELPEKEL | GEROOSTERDE VENKEL
DILLE MAYONAISE

11.5

VOOR ALLERGENEN, INFORMEER BIJ ONZE MEDEWERKERS.

MAIN COURSE

VANAF 16.00 UUR

PLANCHA SEARED SWORD FISH 19.5 & SUN DRIED CHERRY TOMATOES

GESCHROEIDE ZWAARDVIS | FRIS | ROKERIG | TOMATENSALSA

SMOKED BONE 16 IN CHICKENTIGHS

STICKY | SAPPIG | MALS | VOL VAN SMAAK

BACON & ONION SMASH BURGER 16.5

TWEE 100 GRAMS BEEFBURGER | BRIOCHE | BACON | CRISPY ONION RINGS | BBQ SAUS
EXTRA TOPPINGS: PULLED PORK 2.00 - CHEDDARKAAS 1.00

MARCOOKS PORKSTEAK 14.5 & SWEET POTATO

LOW&SLOW SMOKED | GEGRILD | CAFE DE PARIS SAUS | ZOETE AARDAPPEL

CHURRASCO DE PICANHA 75 SKEWER

PER 2 PERSONEN TE BESTELLEN

PICCO DE GALLO | ZOETE AARDAPPEL | GEROOSTERDE MAISKOLF
KNOFLOOKKRUIDEN OLIE | 1 KG STAARTSTUK

LOW&SLOW SMOKED BRISKET 21.5

BLACK ANGUS RUND | LOW&SLOW SMOKED | EIGEN JUS | CHEF'S SPECIAL

VOOR ALLERGENEN, INFORMEER BIJ ONZE MEDEWERKERS.

MAIN COURSE

VANAF 16.00 UUR

LOW&SLOW SMOKED COUNTRY STYLE RIBS

DIKBEVLEESD | BAKED BEANS | PICKLES | BBQ SAUS

19.5

HAVING IT ALL

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

32

SHARING DINNER

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

40^{PP}

TUNA TATAKI POKEBOWL EVENTUEEL VEGA MET JACK FRUIT

GESCHROEIDE TONIJN | KOMKOMMER | AVOCADO | WAKAME
WORTEL | EDAMAME

15.5

BLACKENED CELERY STEAK AND CHIMICHURRI

GEROOKT | CAMEL | GEGRILD | ZOETE AARDAPPEL

13

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRITES EN COLESRAW

VOOR ALLERGENEN, INFORMEER BIJ ONZE MEDEWERKERS.

KIDS / SIDES

VANAF 16.00 UUR

KIDS CORNER

PREMIUM BEEFBURGER

SMOKEY MEATBALLS

SPARE RIBS

BONE IN CHICKENTIGHS

GESERVEERD MET FRIET, APPELMOES EN MAYONAISE

7
7
7
7

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
BAKED BEANS	3.5

SAUZEN

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

VOOR ALLERGENEN, INFORMEER BIJ ONZE MEDEWERKERS.

THE SWEET ENDING

VANAF 16.00 UUR

CREME BRULEE & CANDIED BACON 7

ROMIG | ZOET | ZOUT | SMAAKEXPLOESIE

CINNAMON ROL AND VANILLA ICE CREAM 7.5

KANEEL | SUIKER | BOURBON VANILLE IJS

CARAMEL NUT EXPLOSION 8

IJSBEKER | CAMELIJS | NOTEN IJS | CAMELSAUS | KLETSKOPPEN

VOOR ALLERGENEN, INFORMEER BIJ ONZE MEDEWERKERS.