

# TWENTE OP TAFEL

Met de boerderij zijn we sterk verbonden met de Twentse grond en het voedsel dat daar vandaan komt. Chef-kok Leen valt met zijn voorkeur voor puur onbewerkt eten van het seizoen, dan ook met zijn neus in de boter.

Naast het vlees van het Brandrode Rund van de eigen kringloopboerderij kiest hij zoveel mogelijk voor mooie, lokale producten volgens het Slow Food principe 'think global, eat local'

## (H)eerlijke lunchmenu

<b>KOPJE VERSE SOEP</b> Tomatensoep   Soep van de dag	€ 6,50
<b>TOSTI</b> Kaas   Gebraden gehakt van Bossems Brandrood	€ 6,50
<b>SALADE GEITENKAAS</b> Groene salade   Tomaat   Komkommer   Geitenkaas   Bieslookdressing	€ 15,50
<b>SALADE CARPACCIO</b> Groene salade   Huisgemaakte carpaccio van het Brandrode Rund   Yoghurtcrème   Kaas	€ 16,50
<b>UITSMIJTER</b> Drie scharreleieren op gebraden gehakt, rosbief of kaas	€ 10,00
<b>KROKETTEN</b> Twee stuks op wit roggestoet met mosterd	€ 10,00
<b>BOERENSTOET MET ROSBIEF</b> Bruine of witte boterham belegd met rosbief van het Brandrode Rund met frisse yoghurtcrème	€ 12,50
<b>12-UURTJE</b> Twents rundvleeskroket   Soep van de dag   Broodje rosbief   Groene salade	€ 13,00
<b>BURGER VAN BOSSEMS BRANDROOD</b> Compleet broodje hamburger   Friet   Kaas van Twentse Trots (+€1,50)	€ 14,00
<b>BOURGONDISCHE STOOFPOT</b> Huisgemaakte stoofvlees   Friet   Salade	€ 18,00

*\*Mag je bepaalde allergenen niet hebben? Eet je vegetarisch? De keukenbrigade hoort het graag, zodat ze de gerechten indien nodig kunnen aanpassen.*