

(H)ehrliches Mittagsmenü

Mit dem Bauernhof sind wir stark mit dem Twenter Boden und den daraus gewonnenen Lebensmitteln verbunden. Chefkoch Leen, mit seiner Vorliebe für reine, unverarbeitete Lebensmittel der Saison, fällt daher Hals über Kopf.

Neben dem Fleisch von Brandred Beef von unserem eigenen Recyclinghof wählt er so viel wie möglich schöne, lokale Produkte nach dem Slow-Food-Prinzip „think global, eat local“.

TASSE FRISCHE SUPPE Tomatensuppe Suppe des Tages	€ 6,50
TOSTI Käse Gebratenes Hackfleisch von Bossems Brandrood	€ 6,50
ZIEGENKÄSESALAT Grüner Salat Tomate Gurke Ziegenkäse Schnittlauchdressing	€ 15,50
CARPACCIO - SALAT Grüner Salat Hausgemachtes Carpaccio von Brand Red Beef Joghurtcreme Käse	€ 16,50
OUTSMIJTER Drei Eier aus Freilandhaltung auf gebratenem Hackfleisch, Roastbeef oder Käse	€ 10,00
CROQUETS Zwei Stück auf weißem Roggentoast mit Senf	€ 10,00
LANDTOAST MIT ROASTBEEF Bruine of witte boterham belegd met rosbief van het Brandrode Rund met frisse yoghurtcrème	€ 12,50
STUNDEN Twents Rinderkrokette Tagessuppe Roastbeefsandwich Grüner Salat	€ 13,00
BURUNDER - BURGER Komplettes Hamburgerbrötchen Chips Käse von Twentse Trots (+€1,50)	€ 14,00
BURGERGEMÜSE Hausgemachter Eintopf Pommes Frites Salat	€ 18,00

**Haben Sie keine bestimmten Allergene? Essen Sie vegetarisch? Das Küchenpersonal würde sich freuen, dies zu erfahren, damit es die Gerichte gegebenenfalls anpassen kann.*