

- Gemarineerde olijven € 3,00
Marinated olives
- Breekbrood met Twentse zaligheid € 3,95
Bread served with Twentse zaligheid

| Voorgerechten | Entrées |

- Marbré van tomaat en basilicum met kruidensla en sereh saus € 9,75
Mabré of tomato and basil with herbal salad and lemongrass sauce
Heerlijk bij dit gerecht een glas Edulis Blanco sauvignon-blanc, Spanje, Rioja € 6,50
- Gegrilde tonijn met spekkruim en een schuim van komkommer € 14,50
Grilled tuna with bacon and a foam of cucumber
- Carpaccio van M.R.IJ rund met aceto balsamico, pijnboompitten en Parmezaanse kaas € 12,00
Carpaccio of beef with balsamic syrup, pine nuts and Parmesan cheese
Heerlijk bij dit gerecht een glas Colli Ripani Bio Marche Passerina, Italië € 6,50
- Tartaar van zalm met een marschmallow van tomaat en een crème van piccalilly € 12,50
Tartar of salmon with a marshmallow of tomato and a cream of piccalilly
- Gebakken coquille met witlof en Parmezaanse kaas € 17,50
Pan-fried scallops with chicory and Parmesan cheese
Heerlijk bij dit gerecht een glas Chateau Robine rosé, Provence, Frankrijk € 7,50
- Salade met gebakken spekjes, champignons en oude kaas en een groene kruidendressing € 9,75
Salad with bacon, mushrooms and old Dutch cheese and a herbal dressing
Heerlijk bij dit gerecht is een glas Vitalys De Stefani I.G.T., Italië € 7,50
- Kalfslende met een frisse en kruidige aardappelsalade € 11,00
Veal with a fresh and spicy potato salad
- Salade met huis gerookte zalm, geserveerd met een sinaasappelmayonaise € 11,50
Salad with house smoked salmon, served with a mayonnaise of orange
Heerlijk bij dit gerecht is een glas Acacia Tree Chenin Blanc, zuid-Afrika € 6,00
- Gevulde champignons met een duxelle en gegrilde groenten en kruidenolie € 9,50
Filled mushrooms with a duxelle of vegetables and herbal oil

Heeft u dieet- of vegetarische wensen? Informeer bij één van onze medewerkers voor de mogelijkheden.
Do you have any dietary or vegetarian requirements? Ask our staff for the possibilities.

| Soepen | Soups |

- Romige soep van knolselderij met truffel € 6,50
Creamy soup of celeriac with a twist of truffle
- Gegratineerde uiensoep met oude kaas € 6,00
Grated onion soup with old Dutch cheese

| Hoofdgerechten vis | Main courses fish |

- Gebakken Skrei filét met linguine en kerrie-citroen saus € 22,00
Pan fried haddock fillet with linguine pasta and a curry-lemon sauce
Heerlijk bij dit gerecht een glas Edulis Blanco sauvignon-blanc, Spanje, Rioja € 6,50
- Gebakken koolvis filét met een creme van bloemkool en een salade van linzen en kruidenolie € 19,50
Pan fried Pollac fillet with a cream of cauliflower and a salad of lentils and herbal oil
Heerlijk bij dit gerecht een glas Colli Ripani Bio Marche Passerina, Italië € 6,50
- Dorade filét met een garnituur van gestoofde prei en taugé en saus van gember en sereh € 21,00
Sea bream with a garnish of stewed leek and bean sprouts and a sauce of ginger and lemongrass
Heerlijk bij dit gerecht is een glas Vitalys De Stefani I.G.T., Italië € 7,50

| Hoofdgerechten vegetarisch | Main courses vegetarian |

- Gegratineerde flensjes, gevuld met paddenstoelen en groenten met een salsa van tomaat € 16,00
Grated crêpes, stuffed with mushrooms and vegetables and a salsa of tomato
- Ravioli gevuld met aubergine met een saus van gele paprika € 17,50
Ravioli, stuffed with eggplant and a sauce of yellow bell pepper
Heerlijk bij dit gerecht een glas Chateau Robine rosé, Provence, Frankrijk € 7,50

Heeft u dieet- of vegetarische wensen? Informeer bij één van onze medewerkers voor de mogelijkheden.
Do you have any dietary or vegetarian requirements? Ask our staff for the possibilities.

| Hoofdgerechten vlees | Main courses meat |

- Gelakte eendenborst met appelstroop en een loempia van eend met aceto balsamico stroop € 22,50
Duck breast with apple syrup and a loempas of duck and aceto balsamico syrup
 Heerlijk bij dit gerecht een glas The Bulletin zinfandel, Verenigde Staten, California € 6,50
- Zacht gegaarde kalfssukade met jasmijn, prei en soja saus € 21,00
Slow cooked veal with jasmine, leek and a soy sauce
 Heerlijk bij dit gerecht een glas Colli Ripani Piceno, Veneto, Italië € 5,95
- Spies met gegrilde en gemarineerde biefstuk en een heerlijke pepersaus € 21,00
Skewer of grilled and marinated beefsteak and a delicious pepper sauce
 Heerlijk bij dit gerecht een glas Edulis Crianza, Tempranillo, Rioja, Spanje € 7,50
- Black Angus burger op rusticobol met gebakken ui, ei, kaas en spek, geserveerd met € 16,75
 friet en truffelmayonaise
Black Angus burger on a rusticol bun with, onions, egg, cheese and bacon served with French fries and a truffle mayonnaise
- Gebakken parelhoen met een vulling van pistache en paddenstoelen met een kruidensaus € 19,75
Pan fried guinea fowl stuffed with pistachio and mushrooms and served with a herbal sauce
 Heerlijk bij dit gerecht een glas Chateau robine Rosé A.O.C, Frankrijk, Provence € 7,50
- Gebakken varkenshaas met een heerlijke brie saus € 19,50
Pan fried pork fillet with a delicious sauce of brie cheese
 Heerlijk bij dit gerecht een glas Seduction Merlot, Frankrijk, Pays d'Oc € 5,50

| Bijgerechten | Side dishes |

- Frisse salade / kruidendressing /croûtons € 3,50
Fresh salad / herb dressing / croûtons
- Frieten € 4,00
French fries
- Groenten van het seizoen € 4,50
Vegetables of the season

Heeft u dieet- of vegetarische wensen? Informeer bij één van onze medewerkers voor de mogelijkheden.

Do you have any dietary or vegetarian requirements? Ask our staff for the possibilities.

| Nagerechten | Desserts |

- Licht gezouten mousse van caramel en hazelnoot met schuimpjes van limoen en notenijs € 7,25
Lightly salted mousse of caramel and hazelnuts with meringues of lime and nuts ice cream
Heerlijk bij dit gerecht een glas Frangelico likeur € 5,50
- Taartje van kokos en basilicum geserveerd met een koffie siroop € 8,00
Pie of coconut and basil served with syrup of coffee
Heerlijk bij dit gerecht is een glas Sweet Emotions muscat de Riversaltes Ambré, Roussillon, Frankrijk € 7,50
- Cheesecake met een gelei van rood fruit, geserveerd met citroen sorbet ijs € 7,75
Cheese cake with a jelly of red fruit, served with lemon ice cream
Heerlijk bij dit gerecht is een glas Sweet Emotions muscat de Riversaltes Blanc, Roussillon, Frankrijk € 7,50
- 3 bereidingen van ananas met frambozenijs € 8,00
3 preparations of pineapple with raspberry ice cream
- Crème Brûlée van steranijs met vanille ijs € 7,25
Crème Brûlée of star anise with vanilla ice cream
- Kaasplateau met 5 soorten internationale kazen en bijpassende garnituur € 12,50
Cheese platter with 5 sorts of internation cheese and fitting garnish
- Koffie "De Broeierd" met huisgemaakte friandises € 7,50
Coffee "De Broeierd" with homemade friandises

| Speciale Koffie | Special coffee |

- Irish koffie, heerlijke koffie met Jameson whisky, bruine suiker en ongezoete room € 6,85
Irish Coffee, delicious coffee with Jameson whiskey, brown sugar and unsweetened cream
- French koffie, koffie met Grand Marnier en ongezoete room € 6,85
French coffee with grand marnier and unsweetened cream
- Italian koffie, koffie met Amaretto likeur en ongezoete room € 6,85
Italian coffee, coffee with amaretto and unsweetened cream
- Twentse Lef, koffie met Twentse Lef whisky likeur en ongezoete room € 6,85
Twentse Lef coffee, coffee with local whiskey liqueur and unsweetened cream
- "Broeierd Special", koffie met Horstman chocolade likeur en ongezoete room € 6,85
"Broeierd Special", coffee with Horstman chocolate liqueur and unsweetened cream

Heeft u dieet- of vegetarische wensen? Informeer bij één van onze medewerkers voor de mogelijkheden.
Do you have any dietary or vegetarian requirements? Ask our staff for the possibilities.

| Verrassingsmenu | Surprise menu |

Laat u verrassen door ons keukenteam met een heerlijk verrassingsmenu!
U geeft hierbij u voorkeuren aan en wij serveren u een heerlijk 3, 4 of 5 gangen menu.

*Let our kitchen team surprise you with a delicious surprise menu!
You can tell us your preferences, and we will serve you a delicious 3, 4 or 5 course menu.*

3-gangen surprise menu € 35,00

4-gangen surprise menu € 40,00

5-gangen surprise menu € 45,00

Hierbij mag natuurlijk een heerlijk glas wijn bij elk gerecht niet ontbreken!
Dus bieden wij u een bijpassend wijnarrangement aan van 3 of 4 glazen.

Wijnarrangement 3 glazen € 17,50

Wijnarrangement 4 glazen € 22,50

Liever geen wijnarrangement? Een glas wijn kan natuurlijk ook, zie hieronder de wijnen per glas.

| Onze huiswijnen per glas |

Witte Wijnen

- | | |
|---|-----------------|
| ■ Montalus Blanc, colombard, Frankrijk, Côtes De Thau | € 4,25/ € 21,50 |
| ■ Séduction Chardonnay I.P.G., Frankrijk, Pays D'Oc | € 5,50/ € 26,50 |
| ■ Edulis Blanco Sauvignon-Blanc D.O.C.a., Spanje, Rioja | € 6,50/ € 32,50 |
| ■ Colli Ripani Bio Marche Passerina I.G.T, Italië, Marche | € 6,50/ € 32,50 |
| ■ Vitalys De Stefani Chardonnay I.G.T., Italië, Veneto | € 7,50/ € 37,50 |

Rode Wijnen

- | | |
|--|-----------------|
| ■ Montalus, Merlot, Shiraz, Lanquedoc, Frankrijk | € 4,25/ € 21,50 |
| ■ Séduction Merlot I.P.G., Frankrijk, Pays d'Oc | € 5,50/ € 27,50 |
| ■ The Bulletin zinfandel, California, Verenigde Staten | € 6,50/ € 32,50 |
| ■ Langhe Nebbiolo D.O.C. Bel colle, Italië, Piemonte | € 7,50/ € 37,50 |
| ■ Edulis Crianza D.O.C.a. Rioja, Spanje, Rioja | € 7,50/ € 37,50 |



Heeft u dieet- of vegetarische wensen? Informeer bij één van onze medewerkers voor de mogelijkheden.
Do you have any dietary or vegetarian requirements? Ask our staff for the possibilities.

| Menu du Chef |

€ 34,50 per persoon

Salade met gebakken spekjes, champignons en oude kaas met een groene kruidendressing
Salad with bacon, mushrooms and old Dutch cheese and a herbal dressing

Carpaccio van rund met een Aceto Balsamico stroop, pijnboompitten, Parmezaanse kaas
Carpaccio of beef with balsamic syrup, pine nuts and Parmesan cheese

Romige soep van knolselderij met truffel
Creamy soup of celeriac with a twist of truffle



Gebakken koolvis filét met groenten van het seizoen en kruidenolie
Pan fried Pollac fillet with vegetables of the season and herbal oil

Gelakte eendenborst met appelstroop en groenten van het seizoen met aceto balsamico stroop
Duck breast with apple syrup and vegetables of the season with aceto balsamico syrup

Ravioli gevuld met aubergine met een saus van gele paprika
Tortellini, stuffed with eggplant and a sauce of yellow bell pepper



Cheesecake met een gelei van rood fruit, geserveerd met citroen sorbet ijs
Cheese cake with a jelly of red fruit, served with lemon ice cream

Kaasplateau van diverse internationale kazen 3 st. met bijpassend garnituur
Cheese platter with several international cheeses 3 pieces, with fitting garniture

Koffie "De Broeierd" met huisgemaakte friandises
Coffee "De Broeierd" with homemade friandises

Heerlijk bijpassend wijnarrangement van 3 glazen wijn bij dit menu € 17,50
Moet u nog rijden, wijnarrangement van 3 halve glazen bij dit menu € 9,00



Heeft u dieet- of vegetarische wensen? Informeer bij één van onze medewerkers voor de mogelijkheden.
Do you have any dietary or vegetarian requirements? Ask our staff for the possibilities.