

- Gemarineerde olijven € 3,00  
*Marinated olives*
  
- Breekbrood met Twentse zaligheid € 3,95  
*Bread served with Twentse zaligheid*
  
- | Voorgerechten | Entrées |**
  
- Carpaccio van rode biet met pompoenpitten, geitenkaas en gele biet € 11,50  
*Carpaccio of beetroot with pine nuts, goat cheese and yellow beetroot*  
Heerlijk bij dit gerecht een glas Edulis Blanco sauvignon-blanc, Spanje, Rioja € 6,50
  
- Salade met vijgen, noten en gedroogde rauwe ham € 11,50  
*Salad with figs ,nuts and dried ham*
  
- 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
  
- Herfstsalade met gebakken paddenstoelen, spekjes en een dressing van bosbessen € 9,50  
*Autumn salad with pan fried mushrooms, bacon and a dressing of blueberries*
  
- Taartje van wildzwijn ham met aardappeltruffel salade en bieslook € 12,00  
*Tartlet of wild boar ham and a potato truffle salad with chives*  
Heerlijk bij dit gerecht een glas Colli Ripani Bio Marche Passerina, Italië € 6,50
  
- Gerookte zalm met een blini en een crème van mierikswortel met biologische kruiden € 12,00  
*Smoked salmon with a flannel-cake and a cream of horseradish with biological herbs*  
Heerlijk bij dit gerecht is een glas Seduction Chardonnay, Frankrijk Pays d'Oc € 5,50
  
- Lasagne van Tramazini brood, gemarineerde paddenstoelen en Bowland kaas € 11,00  
*Lasagna of Tramazini bread, marinated mushrooms and Bowland cheese*
  
- Ravioli van gamba's met een witte wijn saus, Parmezaanse kaas en rauwe ham € 14,00  
*Ravioli of prawns and a white wine sauce, parmesan cheese and raw ham*  
Heerlijk bij dit gerecht is een glas Vitalys De Stefani, Italië, Veneto € 7,50
  
- Proeverij van voorgerechten, per 2 personen te bestellen € 16,50 p.p.  
*Tasting of appetizers, order from 2 people*

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 bospaddenstoelen met een vleugje truffel € 6,00  
*Creamy soup of mushrooms with a twist of truffle*
- Gebonden pompoensoep met blauwschimmel kaas € 6,00  
*Cream soup of pumpkin with bleu cheese*

**| Hoofdgerechten vis | Main courses fish |**

- Gebakken schelvisfilét met risotto en wortel geserveerd met een saus van schaaldieren € 19,75  
*Pan fried haddock with risotto and carrot with a sauce of shellfish*  
Heerlijk bij dit gerecht een glas Edulis Blanco sauvignon-blanc, Spanje, Rioja € 6,50
- Gebakken snoekbaarsfilét, lauwwarme aardappelsalade, paling en een bitterbal van garnalen € 21,00  
*Pan fried pike perch, luke warm potato salad, ale and a bitterbal of shrimps*  
Heerlijk bij dit gerecht een glas Colli Ripani Bio Marche Passerina, Italië € 6,50
- Zalm uit de oven, geserveerd met romige zuurkool en een saus van witte wijn € 20,50  
*Salmon out of the oven, served with creamy sauerkraut and a sauce of white wine*  
Heerlijk bij dit gerecht is een glas Seduction Chardonnay, Frankrijk Pays d'Oc € 5,50

**| Hoofdgerechten vegetarisch | Main courses vegetarian |**

- Huisgemaakte quiche met spinazie, tomaat, mozzarella op een bedje van lintpasta € 19,00  
*Homemade quiche of spinach, tomato, mozzarella cheese and ribbon pasta*
- Risotto met bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas en rucola sla € 18,50  
*Risotto with mushrooms, Parmesan cheese and arugula salad*  
Heerlijk bij dit gerecht is een glas Vitalys De Stefani, Italië, Veneto € 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 |**

- Gebakken fazantenborstfilét met een stampot van zuurkool, geserveerd met rode portsaus € 21,00  
*Pan fried pheasant breast with a stew of sauerkraut and served with a sauce of red port*  
 Heerlijk bij dit gerecht een glas Chateau robine Rosé A.O.C, Frankrijk, Provence € 7,50
- Gegrilde hertenbiefstuk met pastinaak crème en een saus van kruidkoek € 22,50  
*Grilled deer steak with a cream of parsnip and a sauce of gingerbread*  
 Heerlijk bij dit gerecht een glas The Bulletin zinfandel, Verenigde Staten, California € 6,50
- Traditionele stoofpot van wild geserveerd met bijpassende garnituren van het seizoen € 19,75  
*Traditional stew of game served with a matching garnishes of the season*  
 Heerlijk bij dit gerecht een glas Langhe Nebbiolo D.O.C. Italië, Piemonte € 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 rustical bun with, onions, egg, cheese and bacon*  
*served with French fries and a truffle mayonnaise*
- Gegrilde kalfslende met gepofte rode kool, gamba en geserveerd met speculaassaus € 21,00  
*Grilled veal steak with puffed red cabbage, prawn and served with a sauce of spiced bisquit*  
 Heerlijk bij dit gerecht een glas The Bulletin Zinfandel, Verenigde Staten, California € 6,50
- Gegrilde varkens rib-roast met zoete bataat en rozemarijn € 21,00  
*Grilled ribroast of pork with sweet yam and rosemary*
- Gegrilde runder entrecote met truffeljus en groenten van het seizoen € 22,50  
*Grilled sirlion steak with a gravy of truffle and vegetables of the season*  
 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 |**

- 3 bereidingen van koffie bestaande uit, Crème brûlée, ijs en mousse € 8,00  
*3 preparations of coffee consisting of, crème brûlée,, ice cream and mousse*
- Tarte tatin van appel, geserveerd met vanille ijs € 8,00  
*Tarte tatin of apple and served with vanilla ice cream*  
*Heerlijk bij dit gerecht is een glas Sweet Emotions muscat de Riversaltes Ambré, Roussillon, Frankrijk € 7,50*
- Gepocheerde peer met stroopwafel en een mousse van pecannoot € 8,00  
*Poached pear with treacle waffle and a mousse of pecan nuts*
- Noten ijs met gekarameliseerde noten en karamelsaus € 6,50  
*Nuts ice cream with caramelized nuts and caramel sauce*  
*Heerlijk bij dit gerecht een glas Frangelico likeur € 5,50*
- Crème Brûlée van witte chocolade en ijs van granaatappel € 7,25  
*Crème Brûlée of white chocolate and ice cream of pomegranate*
- Vanille ijs met klets koppen en chocoladesaus € 6,25  
*Vanilla ice cream with gingersnap cookies and chocolate sauce*
- 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.*