

DE MOOISTE MOMENTEN AAN TAFEL

Drukfouten en prijswijzigingen voorbehouden.

FEESTELIJK TAFELN MET GOURMET

Hieronder enkele standaard schotels.
We maken de schotels zo op, dat u ze makkelijk kunt
verdelen over de tafel.

Gourmet vleespakket

Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, schnitzel,
mini-hamburger, shoarmavlees

per persoon **9.30**

Twents Gourmet compleet

Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, shoarma en
speklap. Rundvleessalade opgemaakt op schaal,
3 soorten saus, stokbrood, rauwkost en vers
gesneden uien en paprika's

per persoon **17.50**

Fondueschotel

Kleine stukjes vlees, lekker gekruid voor in
de fonduepan. Biefstukjes, varkenshaasjes,
kipfilet, kipfilet gerold in bacon, schnitzeltjes en
balletjes

per persoon **9.25**

Verdere informatie in onze gourmetfolder

KERSTVLEESWARENTRIO

100 gram Rosbief
100 gram Achterham
100 gram Parmaham

samen **12.50**

VOOR DE GEZELLIGE UURTJES

Smulbuikjes, Zeeuwse kippetjes, Spare-ribs, Japanse
kipspiesjes, Gevuld stokbrood, carpacciorolletjes,
filet americain, diverse soorten tapas, sausjes,
kruidenboter, rundertapenade, toastsalades

TWENTS SMULBAKJE

Gesorteerde stukjes droge
worst uit onze worstmakerij:
Keursnaaiers, droge worst, fuet,
smulbuikjes, coppaham, grillworst,
brie en plakjes komkommer.

samen **30.00**

OPENINGSTIJDEN FEESTDAGEN

Vrijdag	18-12	8:00 - 18:00 uur
Zaterdag	19-12	8:00 - 16:00 uur
Zondag	20-12	Gesloten
Maandag	21-12	8:00 - 18:00 uur
Dinsdag	22-12	8:00 - 18:00 uur
Woensdag	23-12	8:00 - 12:00 uur (middag gesloten)
Donderdag	24-12	8:00 - 16:00 uur
1e kerstdag	25-12	10:00 - 12:00 uur (alleen afhalen buffet/partypan)
2e kerstdag	26-12	11:00 - 12:00 uur (alleen afhalen buffet/partypan)
Maandag	28-12	Gesloten
Dinsdag	29-12	8:00 - 18:00 uur
Woensdag	30-12	8:00 - 18:00 uur
Donderdag	31-12	8:00 - 12:00 uur
Zaterdag	02-01	Gesloten



VERRASSEND LEKKER Tijdens de feestdagen wilt u toch ook uitpakken met de meest heerlijke gerechten? Wij hebben voor u de lekkerste producten geselecteerd. Met aandacht voor smaak en kwaliteit.

ONZE KERSTSPECIAL

- 👑 **Carpacciorollade**
Heerlijk mals rundvlees gevuld met Oude kaas, pijnboompitjes, rucola sla en zongedroogde tomaatjes. Makkelijk te bereiden, staat feestelijk en smaakt heerlijk!

VOORGERECHTEN

- 👑 **Carpaccio met honing-mosterdsaus en parmezaanse kaas**
Opgemaakt per persoon: Flinterdun gesneden ossenhaas, rucola sla, honing-mosterdsaus, parmezaanse kaas en pijnboompitjes.

per bordje 7.90

- 👑 **Carpaccio Misto**
Verras uw gasten met deze smakelijke en eenvoudig te bereiden biefstuk rol gevuld met spinazie pijnboompitjes en oude kaas. Verwarm de oven voor op 200 graden en gaar de biefstukjes 10 minuten op het rooster.

HUISGEMAAKTE SOEPEN EN SAUZEN

- 👑 **Mosterdsoup**
- 👑 **Tomatensoep**
- 👑 **Kippensoep**
- 👑 **Gebonden ossenstaartsoep**
- 👑 **Aspergesoep**
- 👑 **Runder pouletsoep**
- 👑 **Champignon-roomsaus**
- 👑 **Stroganoffsaus voor bij het rundvlees**
- 👑 **Peperroomsaus**

HUISGEMAAKTE SALADES

- 👑 **Rundvleessalade**
- 👑 **Zalmsalade**
- 👑 **Asperge-broccolisalade**
- 👑 **Kartoffelsalade**
- 👑 **Frisse lentesalade**
- 👑 **Toscaanse pastasalade**
- 👑 **Rauwkostsalade**

Opgemaakt op schalen of in bakken O.A. Rundvleessalade opemaakt:

Met gevulde eieren, beenham met asperges, diverse soorten vleeswaren

per persoon 8.00

KERSTROLLADES

Mals vlees, lekker gekruid en handgeknoopt, gevuld of ongevuld. o.a. varkensrollade, runder(stoof)rollade, runderrosérollade, kalfsrollade. Diverse vullingen, o.a.

- 👑 **Tomaat, rode ui, mozzarella, rucola**
- 👑 **Pesto, parmaham, spinazie**
- 👑 **Bospaddenstoel en cranberry**
- 👑 **Zongedroogde tomat, parmezaanse kaas, basilicum, knoflook en olijfolie**



FEESTELIJKE WINTER-BBQ

Maak de feestdagen lekker én origineel en ga voor een feestelijke winterbarbecue. Wij adviseren graag over de bereiding en natuurlijk de producten. Wat dacht je van een heerlijke côte de boeuf, een bourgondische pork rib, het staartstuk picanha, rib roast, lekkere short beef ribs of feestelijke pulled pork!

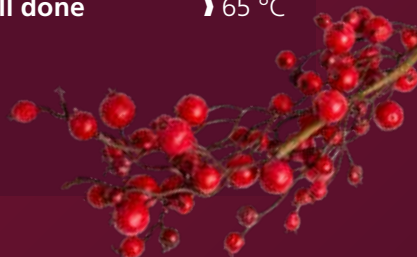
Perfect gegaard vlees met REVERSE SEARING!

Wil je thuis een steak bereiden zoals in een goed restaurant? **Ontdek reverse searing** – dé methode voor perfect gegaard vlees met een heerlijk krokant korstje.

Bij reverse searing gaar je het vlees eerst langzaam in de oven op lage temperatuur. Hierdoor blijft het sappig en gelijkmatig roze van binnen. Daarna geef je het vlees in een gloeiend hete pan of op de BBQ een korte, krachtige “sear” voor die onweerstaanbare korst en extra smaak.

Ideaal voor grote stukken vlees zoals entrecote, ribeye of côte de boeuf. Vraag ons gerust naar het beste stuk om te reverse searen – we helpen je graag op weg, inclusief tips voor bereiding!

- | | |
|---------------|---------|
| 🍖 Rare | ➤ 52 °C |
| 🍖 Medium rare | ➤ 55 °C |
| 🍖 Medium | ➤ 58 °C |
| 🍖 Well done | ➤ 65 °C |



VOOR IN DE OVEN

- 👑 **Rundergebraad**
Kant en klare braadstukken met balsamico-tijmsaus, groene pesto en zongedroogde tomaatjes. Gemakkelijk in de oven te garen. Bakje ± 800 gram. In een voorverwarmde oven 45 minuten op 175°C. En heerlijk smullen maar.

ONZE OVENTOPPER

Sleetjes, onder andere:

- 👑 **Biefstuk met champignons, courgette en rode ui**
- 👑 **Varkenshaas met champignons, paprika en pepers**
- 👑 **Kip Confetti met paprika, ui, honing mosterd**

VLEESSPECIALITEITEN

- 👑 **Tournedos**
- 👑 **Entrecote**
- 👑 **Picanha**
- 👑 **Lendebiefstuk**
- 👑 **Carpaccio spiesjes**
- 👑 **Ribeye**

PICANHA

Staartstuk van de koe dat verrassend lekker is. Mals, sappig en een tikkeltje dooraderd... In Zuid-Amerika zijn ze dol op deze lekkernij. Het vlees is geschikt om in zijn geheel te braden op de grill, winterbarbecue of in de oven. Het randje vet zorgt voor maximale smaak en malsheid.