



# SPEISEKARTE

KÜCHE GEÖFFNET 17.30 - 21.00 UHR

## VORSPEISEN

### Hausgemachte Garnelenkroketten

*Auf einen frischen Salat mit Limetten Mayonnaise*

**Gruener Veltliner**

### Carpaccio von Rind

*Mit Old Amsterdam Käse, sonnengetrocknete Tomaten und einen Kräuter Soße von Honig und Senf*

### Gefülltes Portobello

*Mit einen Salsa von grüner Spargel und Kirschtomaten*

### Räucherei Bad Boekelo

*Eine Teller mit geräucherter Köstlichkeiten*

**Grimbergen Hop Karakter/ Chardonnay**

### Duett von Lachs

*Serviert mit rote Beete und frischen Creme Fraiche*

**Chardonnay**

## FAVORITEN DES KÜCHENCHEFS

11

**Ein zartes Tournedos \***

31,5

*200 Gramm*

**Malbec**

10

**Orientalische Wok-pfanne**

19,5

*Reis mit Rind, Lauch, Pilzen, Asiatischer Soße*

**Grimbergen Blond / Primitivo**

9,75

**Kandierter Perlhuhn**

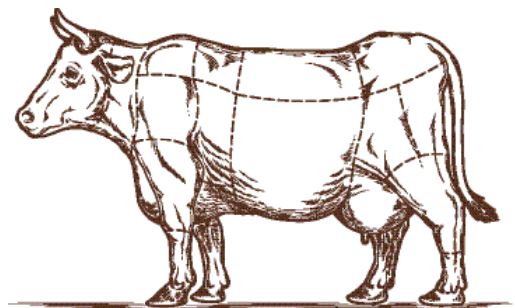
20

*Mit Tagliatelle in*

*Kräuter-Knoblauchcreme*

15,5

12,5



## VEGETARISCH

### Vega wrap \*

*Mit Gemüse und Vegetarische*

*Huhne*

18

### Brötchen Pulled Veggie \*

*Mit Kohl-Karotten Salat und*

*Barbecue Soße*

**Omer bier**

17

### Tagliatelle

*Mit Artischockenherzen, Spinat*

*und Ricotta Käse*

**Ramon Bilbao rosé**

18

## SUPPEN

**“Twentse” Zwiebelsuppe**

7,5

*Mit Käse Crouton*

**Tagessuppe**

7,5

**Tomatensuppe**

7,5

### Allergien?

Haben Sie eine Allergie oder andere Diätwünsche? Teilen Sie uns das mit! Für weitere Informationen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.



## SALAT

	<i>klein   groß</i>
<b>Chef's Salat</b> <i>Mit gegrillter Aubergine und Paprika   Rind, Huhne oder Vegetarisch</i>	<b>9,75 18,5</b>
<b>Tuna Salat</b> <i>Mit Roseval Kartoffeln und Kapern</i>	<b>9,75 18,5</b>
<b>Grüner Couscous Salat</b> <i>Mit grüner Spargel Frühlingszwiebeln, Avocado, Rucola und Granatapfel</i>	<b>9,75 18,5</b>

## SPEISEBEILAGE

<b>Brot korb</b> <i>Mit Kräuterbutter und Tapenade</i>	<b>4,75</b>
<b>Bauer Pommes Frites</b> <i>Mit Mayonnaise</i>	<b>4,75</b>
<b>Warmes Gemüse</b>	<b>4,5</b>
<b>Frischen Salat</b>	<b>4,5</b>

## GRILLGERICHTE



<b>Kalbfleisch Ribeye *</b> <i>200 Gramm</i>	<b>20,5</b>	<b>Saté von Hühnen *</b> <i>Mit Satésoße, Krabbenchips, Essiggemüse und Zwiebeln</i>	<b>19,5</b>
<b>Entrecote von Rind *</b> <i>200/300 Gramm</i>	<b>23,5   26</b>	<b>Lamm Filets *</b> <i>180 Gramm</i>	<b>22</b>
<b>&amp; Surf</b> <i>Begleitet mit 5 Gamba's</i>	<b>6,75</b>	<b>"Boekelo's" Grill Burger *</b> <i>200 Gramm Rindfleisch auf ein weich Brötchen mit Käse und Bacon</i>	<b>19,5</b>



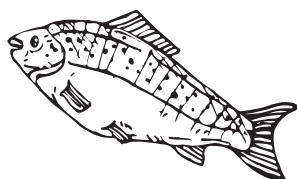
SAUCEN: Pfeffersoße, Pilzsoße, Grillsoße, Kräuterbutter oder rote Portsoße

## FISCH

**Nordsee Kabeljau \***  
*Mit Weißwein und Schnittlauchsoße*  
**22**

**Tagliatelle mit Gamba's**  
*Mit Knoblauch-Kräuter creme*  
**Chardonnay Viognier**  
**23**

**Barramundi \***  
*Mit Zitrus-vinaigrette*  
**Sauvignon blanc**  
**20**



## NACHTISCH

<b>Dame blanche</b> <i>Klassisch mit heißer Schokolade Soße</i>	<b>10</b>
<b>Creme brule</b> <i>Von Passionsfrüchte und Joghurt-Eis</i> <b>Muscat</b>	<b>9</b>
<b>Nuss Gespräch</b> <i>Mit Haselnuss eis und verschiedene Nüsse</i>	<b>10</b>
<b>Winter Trifle</b> <i>Mit Waldfrüchte und Bastogne Kekse</i>	<b>9,5</b>
<b>Käseplatte</b> <i>5 verschiedene käse mit Nuss brot und Apfelsirup</i> <b>Port Tawny</b>	<b>15,5</b>

\* Diese Gerichte werden serviert mit Pommes Frites und Gemüse.

