

| Voorgerechten | Entrées |

- Dun gesneden ham van wild zwijn met een salade van pompoen
Thinly sliced ham of wild boar with a salad of pumpkin € 12,50
- Herfstsalade met in tempura gefrituurde kastanjechampignons en gegrilde courgette
Autumn salad with tempura fried chestnut champignons and grilled vegetable marrows € 11,00
- Salade van gerookte duivenborst met gemarineerde oesterzwammen en spekjes
Salad of smoked breast of pigeon with marinated oyster mushrooms and bacon € 12,50
- Gerookte zalm met gekonfijte truffelaardappeltjes, tomaten en citroenvinaigrette
Smoked salmon with candied truffles, tomatoes and lemon vinaigrette € 16,00
- Carpaccio van hert met sjalotten compôte en een salade
Carpaccio of deer with shallots compote and a salad € 14,50
- Proeverij van voorgerechten geserveerd op een etagère
Degustation dish of entrées served on an etagère
(minimaal 2 personen, from 2 persons) € 18,50 p.p.

| Soepen | Soups |

- Klassieke Franse uiensoep met kaascroûtons
Classic French onion soup with cheese croutons € 7,00
- Twentse humkessoep
"Humkes" soup of the region Twente € 9,00
- Lichtgebonden pompoensoep met tuinkruiden
Pumpkin soup with herbs € 7,50

| Quiches |

- Quiche met ham en spek
Quiche with ham and bacon € 9,00
- Quiche van rode ui, Roseval aardappel, gedroogde tomaat en geitenkaas
Quiche with red onion, Roseval potatoe, dried tomato and goat cheese € 9,00

| Menu du chef |

| 3- gangen menu naar eigen keuze € 32,50 |

| 3-course diner at own choice € 32,50 |

| Voorgerechten | Entrées |

- Carpaccio van hert met sjalotten compôte en een salade
Carpaccio of deer with shallots compote and a salad

- Quiche met ham en spek
Quiche with ham and bacon

- Gerookte zalm met gekonfijte truffelaardappeltjes, tomaten en citroenvinaigrette
Smoked salmon with candied truffles, tomatoes and lemon vinaigrette

| Hoofdgerechten | Main courses |

- Gegrilde varkensrib-eye met een stampotje van andijvie en zoete speksaus
Grilled loin of pork with a stew of endive and a sweet pork sauce
- Zuurkoolschotel met casselerrib, Frankfurterworst, spek en gekookte aardappel met jus
Dish of sauerkraut with pickled loin of pork, Frankfurter sausage, bacon and boiled potatoes with sauce
- Gebakken roodbaarsfilet met citroenolie
Fried Norway haddock with lemon oil

| Nagerechten | Desserts |

- Parfait van kardamon en Javaanse spekkoeke
Parfait of cardamom and Javanese layer cake
- Proeverij van chocolade: crème brûlée, ijs en mousse
Degustation dish of chocolate: crème brûlée, ice cream and mousse
- Koffie De Broeierd met huisgemaakte friandises
Coffee "De Broeierd" with homemade friandises

/ Hoofdgerechten vis / Main courses fish /

- Lichtgerookte zalm met tomaten basilicum risotto en cressonsaus
Lightly smoked salmon with tomato- basil risotto and cresson sauce € 21,50
- Gebakken roodbaarsfilet met citroenolie
Fried Norway haddock with lemon oil € 23,50
- Gebakken Claressesfilet met een coquille omwikkelt met Parmaham geserveerd met een schuim van saffraan
Fried fillet of Claresses with a coquille wrapped with Parma ham served with a foam of saffron € 24,00

/ Hoofdgerechten vlees / Main courses meat /

- Traditionele wildragout met garnituur van stoofpeer, spruitjes en aardappelpuree
Traditional game stew with a garnish of cooking pear, Brussels sprout and mashed potatoes € 22,50
- Rollade van wildzwijnbout op een hete bliksem van knolselderij
Leg of wild boar rolled roast on a "hete bliksem" of celeriac € 25,00
- Zuurkoolschotel met casselerrib, Frankfurterworst, spek en gekookte aardappel met jus
Dish of sauerkraut with pickled loin of pork, Frankfurter sausage, bacon and boiled potatoes with gravy € 19,50
- Gebakken hertenbiefstuk met chocolade- rodewijnsaus met bijpassend garnituur
Fried deer steak with chocolate- red-wine sauce and garnish € 27,00
- Gegrilde varkensrib-eye met een stampotje van andijvie en zoete speksaus
Grilled loin of pork with a stew of endive and a sweet pork sauce € 21,00
- Gebakken runderhaas met een saus van oesterzwammen
Fried tenderloin with oyster mushroom sauce € 22,50

/ Extra garnituur / Side dishes /

- Portie friet
Fries € 3,00
- Portie groenten
Vegetables € 4,50
- Gemengde salade
Mixed salad € 3,50

/ Nagerechten / Desserts /

- Clafoutis van stoofpeer met specerijen en een saus van steranijs € 8,50
Clafoutis of cooking pear with spice ice cream and a sauce of star anis
- Proeverij van chocolade: crème brûlée, ijs en mousse € 8,50
Degustation dish of chocolate: crème brûlée, ice cream and mousse
- Gemarineerde vijgen en geitenkaas met een siroop van aceto balsamico € 8,50
Marinated figs and goat cheese with a sirup of aceto balsamico
- Parfait van kardamon en Javaanse spekkook € 8,00
Parfait of cardamom and Javanese layer cake
- Taartje van noten met mascarpone en caramelcrème € 8,50
Pie of nuts with mascarpone and caramel cream
- Proeverij van nagerechten geserveerd op een etagère € 15,50
*Degustation dish of desserts served on an etagère
(minimaal 2 personen, from 2 persons)*
- Koffie De Broeierd met huisgemaakte friandises € 8,00
Coffee "De Broeierd" with homemade friandises

/ Koffie specialiteiten / The finishing touch /

- Irish Coffee € 6,50
- French Coffee € 6,50
- Italian Coffee € 6,50
- Spanish Coffee € 6,50