

Lunchmenu



Met de boerderij zijn we sterk verbonden met de Twentse grond en het voedsel dat daar vandaan komt. Chef-kok Leen valt met zijn voorkeur voor puur onbewerkt eten van het seizoen, dan ook met zijn neus in de boter.

Naast het vlees van het Brandrode Rund van de eigen kringloopboerderij kiest hij zoveel mogelijk voor mooie, lokale producten volgens het Slow Food principe 'think global, eat local'

PUUR, VERS EN LOKAAL

KOP VERSE SOEP

€ 6,50

Tomatensoep | Soep van de dag | Brood | Kruidenboter

TOSTI

€ 6,50

Kaas | Gebraden gehakt van het Brandrode Rund | Wit of bruin brood | Saus naar keuze

SALADE GEITENKAAS

€ 15,50

Groene salade | Tomaat | Komkommer | Geitenkaas | Bieslookdressing

SALADE CARPACCIO

€ 16,50

Groene salade | Huisgemaakte carpaccio van het Brandrode Rund | Yoghurtcrème | Kaas

UITSMIJTER

€ 10,00

Drie scharreleieren | Gebraden gehakt, rosbief of kaas | Wit of bruin brood

KROKETTEN

€ 10,00

Twee Twentse rundvleeskroketten | Mosterd | Wit of bruin brood

BOERENSTOET MET ROSBIEF

€ 12,50

Rosbief van het Brandrode Rund | Frisse yoghurtcrème | Wit of bruin brood

12 - UURTJE

€ 13,00

Twentse rundvleeskroket | Soep van de dag | Broodje rosbief | Groene salade

BURGER VAN BOSSEMS BRANDROOD

€ 14,00

Compleet broodje hamburger | Friet | Kaas van Twentse Trots (+€1,50)

BOURGONDISCHE STOOFPOT

€ 18,00

Huisgemaakt stoofvlees | Friet | Salade

**Mag je bepaalde allergenen niet hebben? Eet je vegetarisch? De keukenbrigade hoort het graag, zodat ze de gerechten indien nodig kunnen aanpassen.*