


## Lekker vooraf

**Plankje met vers gebakken brood met diverse smeersels** € 3,90  
*Plank with delicious fresh baked bread and dips*

## Voorgerechten

**Marbré van tomaat en basilicum met kruidensla en sereh saus**  € 9,75  
*Mabré of tomato and basil with herbal salad and lemongrass sauce*

**Gegrilde tonijn met spekkruim en een schuim van komkommer** € 14,50  
*Grilled tuna with bacon and a foam of cucumber*

**Carpaccio van dun gesneden rundermuis met rucola, Grana Padano en truffelmayonaise** € 12,00  
*Thinly sliced silverside beef with rocket, Grana Padano and truffle mayonnaise*


**Tartaar van zalm met een marshmallow van tomaat en een crème van piccalilly** € 12,50  
*Tartar of salmon with a marshmallow of tomato and a cream of piccalilly*

**Gebakken coquille met witlof en Parmezaanse kaas** € 17,50  
*Pan-fried scallops with chicory and Parmesan cheese*

**Salade met gebakken spekjes, champignons, oude kaas en een groene kruidendressing** € 9,75  
*Salad with bacon, mushrooms, old Dutch cheese and a herbal dressing*

**Kalfslende met een frisse en kruidige aardappelsalade** € 11,00  
*Veal with a fresh and spicy potato salad*

**Salade met huisgerookte zalm, geserveerd met een sinaasappelmayonaise** € 11,50  
*Salad with house smoked salmon served with a mayonnaise of orange*

**Gevulde champignons met een duxelle van gegrilde groenten en kruidenolie**  € 9,50  
*Filled mushrooms with a duxelle of vegetables and herbal oil*

## Soepen

**Romige soep van knolselderij met truffel**  € 6,50  
*Creamy soup of celeriac with a twist of truffle*

**Gegratineerde uiensoep met oude kaas**  € 6,00  
*Grated onion soup with old Dutch cheese*

## Hoofdgerechten vis

- Gebakken skrei filet met linguine en kerrie-citroen saus** € 22,00  
*Pan fried haddock fillet with linguine pasta and a curry-lemon sauce*
- Gebakken koolvisfilet met een crème van bloemkool, salade van linzen en kruidenolie** € 19,50  
*Pan fried pollac fillet with a cream of cauliflower and a salad of lentils and herbal oil*
- Dorade filet met een garnituur van gestoofde prei, taugé en saus van gember en sereh** € 21,00  
*Sea bream with a garnish of stewed leek and bean sprouts and a sauce of ginger and lemongrass*

## Hoofdgerechten vegetarisch



- Gegratineerde flensjes, gevuld met paddenstoelen en groenten met een salsa van tomaat** € 16,00  
*Grated crêpes, stuffed with mushrooms and vegetables and a salsa of tomato*
- Ravioli gevuld met aubergine met een saus van gele paprika** € 17,50  
*Ravioli, stuffed with eggplant and a sauce of yellow bell pepper*

## Hoofdgerechten vlees

- Gelakte eendenborst met appelstroop en een loempia van eend met aceto balsamico** € 22,50  
*Duck breast with apple syrup and a loompas of duck and aceto balsamico*
- Zacht gegaarde kalfssukade met jasmijn, prei en soja saus** € 21,00  
*Slow cooked veal with jasmine, leek and a soy sauce*
- Spies met gegrilde en gemarineerde biefstuk en een heerlijke pepersaus** € 21,00  
*Skewer of grilled and marinated beefsteak and a delicious pepper sauce*
- Fletcher Old Burger op brioche brood met tomaten chutney en Old Amsterdam** € 17,00  
*Fletcher Old Burger on Brioche bread with tomato chutney and Old Amsterdam*
- Gebakken parelhoen met een vulling van pistache en paddenstoelen met een kruidensaus** € 19,75  
*Pan fried guinea fowl stuffed with pistachio and mushrooms served with a herbal sauce*
- Gebakken varkenshaas met een heerlijke brie saus** € 19,50  
*Pan fried pork fillet with a delicious sauce of brie cheese*

### Side dishes

- Groene salade / Green salad €3,50*  
*Frites / Fries €3,50*  
*Gebakken aardappelen / Fried potatoes €3,50*

## Desserts

<b>Licht gezouten mousse van caramel en hazelnoot, schuimpjes van limoen en notenijs</b> <i>Lightly salted mousse of caramel and hazelnuts with meringues of lime and nuts ice cream</i>	<b>€ 7,25</b>
<b>Taartje van kokos en basilicum geserveerd met een koffie siroop</b> <i>Pie of coconut and basil served with syrup of coffee</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Cheesecake met een gelei van rood fruit, geserveerd met citroen sorbet ijs</b> <i>Cheese cake with a jelly of red fruit, served with lemon ice cream</i>	<b>€ 7,75</b>
<b>3 bereidingen van ananas met frambozenijs</b> <i>3 preparations of pineapple with raspberry ice cream</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Crème Brûlée van steranijs met vanille ijs</b> <i>Crème Brûlée of star anise with vanilla ice cream</i>	<b>€ 7,25</b>
<b>Kaasplateau met 5 soorten internationale kazen en bijpassende garnituren</b> <i>Cheese platter with 5 sorts of internation cheese and fitting garnish</i>	<b>€ 12,50</b>
<b>Koffie "De Broeierd" met huisgemaakte friandises</b> <i>Coffee "De Broeierd" with homemade friandises</i>	<b>€ 7,50</b>

## Speciale Koffie

<b>Irish koffie, koffie met Jameson whisky, bruine suiker en ongezoete room</b> <i>Irish Coffee, coffee with Jameson whiskey, brown sugar and unsweetened cream</i>	<b>€ 6,75</b>
<b>French koffie, koffie met Grand Marnier en ongezoete room</b> <i>French coffee with Grand Marnier and unsweetened cream</i>	<b>€ 6,75</b>
<b>Italian koffie, koffie met Amaretto likeur en ongezoete room</b> <i>Italian coffee, coffee with Amaretto and unsweetened cream</i>	<b>€ 6,75</b>
<b>Twentse Lef, koffie met Twentse "Lef" whisky likeur en ongezoete room</b> <i>Twentse Lef coffee, coffee with local whiskey liqueur and unsweetened cream</i>	<b>€ 6,75</b>
<b>"Broeierd Special", koffie met Horstman chocolade likeur en ongezoete room</b> <i>"Broeierd Special", coffee with Horstman chocolate liqueur and unsweetened cream</i>	<b>€ 6,75</b>