

SAUZEN & MEER

Chimichurri	3
Pepersaus	3
Bokbierjus	3
Dragon limoen saus	3
Kruidenboter	3
Gegrilde mais	3
Portie friet	3

DESSERTS

Dame blanche	9
vanilleroomijs met warme chocoladesaus	
Chocolade triologie	9
chocoladecake met een gesmolten chocoladekern, chocolademousse en chocolade-ijs	
Stroopwafeltrifle	9
stroopwafel, luchtige roomkaas met caramelsaus en vanilleroomijs	
Limoen cheesecake	9
met bosvruchtencompote en vanilleroomijs	
Crème brûlée	9
van Twents Koffie met koffie-ijs	
Tropical Mango mousse VEGAN	9
met gemarineerde ananas	

KIDS MENU

Black Angus Burger	10
Pulled Pork Burger	10
Spareribs	12
Steak	12
Frikandelletjes met friet	8
Kipnuggets met friet	8
Kindercoupe met verrassing	6

Alle kindergerechten worden geserveerd met friet & mayonaise

BORRELBITES

(12:00u tot 21:30u)

Twents bierbostel brood VEGA 7

met kruidenboter, knoflooksaus en sriracha tzatziki

Twentse bitterballen (8 stuks) 9

Bittergarnituur (10 stuks) 10

Twentse bitterballen, KaasTengels, vlammetjes, loempia's & butterfly shrimps

Vegetarische bittergarnituur VEGA 10

KaasTengels, Thaise curry bites & loempia's

Chili cheese nacho's VEGA 10

met cheddar kaassaus, tomatensalsa, jalapeño pepers, guacamole en zure room
+ pulled pork

MENUKAART

Het brouwen van Twents Bier mag dan onze specialiteit zijn, maar uit passie voor eten & drinken hebben we nog meer eigen producten ontwikkeld.

Zo hebben we ons eigen ambachtelijk Twents bierbostel brood, blenden we onze eigen Twents Koffie melange en werken we met vlees van eigen Twents Black Angus koeien.



VOORGERECHTEN

Twents bierbostel brood VEGA	7
met kruidenboter, knoflooksaus en sriracha tzatziki	
Carpaccio van huisgerookte Twents	
Black Angus Ribeye	14
met jalapeño mayonaise, avocado, zoetzure ui en cherrytomaat	
Romige gamba's	11
met warme knoflooksaus en bierbostel brood	
Korean buikspek	14
krokant gebakken buikspek met kimchi, gochujang marinade en hoisinsaus	
Chili Cheese nacho's VEGA	10
met cheddar kaassaus, tomatensalsa, jalapeño pepers, guacamole en zure room	
+ pulled pork	3
Smokey Hotwings	10
met BBQ-saus	
Flatbread VEGAN	14
met vegan Heks'nkaas, tomaat & rucola	
Champignon Dordogne VEGA	11
in bierbeslag gefrituurde champignons met knoflooksaus	
Crispy tempeh VEGAN	11
gemengde salade, crispy tempeh, taugé en cherrytomaat geserveerd in een taco	
Pompoensoep VEGA	7
met Twents Honing Tripel	
Brouwerij proeverij	14
een kleine portie champignon Dordogne, carpaccio van gerookte ribeye & romige gamba's	

SALADE

Beef Tataki Salade	17
gemengde salade, dun gesneden biefstuk, taugé, cherrytomaat, croutons en teriyaki-mayonaise, geserveerd met bierbostel brood	

HOOFDGERECHTEN

TWENTS BLACK ANGUS SPECIALITEITEN

Dry-aged T-bone à 400 gram	38
aan het bot gegrild	

Dry-aged tomahawk à 900 gram	74
aan het bot gegrild, met chimichurri, pepersaus en gegrilde mais	

BRANDRODE RUND

Entrecote à 250 gram	29
+ gamba's	4

Ribeye à 300 gram	32
+ gamba's	4

Shortrib	26
zachtgegaarde runderrib in Twents Bok	

Al onze steaks worden standaard medium gegrild. Indien u dit anders wenst, vertel het onze bediening

ALL-TIME FAVORITE

BBQ mixplateau	31
met pulled pork, steak van het Brandrode rund, smokey spareribs, Korean buikspek & smokey hotwing	

Onze hoofdgerechten (m.u.v. salade) worden geserveerd met een rauwkostsalade en friet. Om grote voedselverspilling tegen te gaan worden er kleine porties rauwkost en friet geserveerd, maar u kunt kosteloos bijbestellen



Scan de QR-code voor de allergenenkaart, Engelse kaart en Duitse kaart

VARKEN

Spareribs - low & slow	23
-----------------------------------	----

Varkenshaassaté	23
------------------------	----

Indonesian style - met atjar, kroepoek en pindasaus

Beenhammetje	25
---------------------	----

zachtgegaarde beenham afgelakt met Twents Honing Tripel

KIP

Chicken taco	22
---------------------	----

kippendij, mais en salsa geserveerd in een taco

Maiskip Supreme	22
------------------------	----

met zuurkool en een chutney van mango

BURGERS

Twents Black Angus Burger	21
----------------------------------	----

met spek en kaas

Brisket Burger	19
-----------------------	----

met smokey mustard saus

Pulled Pork Burger	19
---------------------------	----

Pumpkin Burger VEGAN	17
-----------------------------	----

huisgemaakte pompoenburger met een frisse vegan sriracha tzatziki

VIS & VEGA

Zalmfilet	24
------------------	----

gebakken zalmfilet gecombineerd met een gegrilde gamba spies

Heekfilet	23
------------------	----

gebakken heekfilet met een krokante kruidenkorst

Gegratineerde paddenstoelen VEGA	18
---	----

in een romige knoflooksaus