

BROODJES | SANDWICHES

Keuze uit speltbol, baguette of oerbrood
Choice from speltbun, baquette or rustic bread

Tonijnslade met kappertjes, ui en Mesclun sla • 9,25
Tuna salad with capers, onion and Mesclun lettuce

Brie gegratineerd met honing en walnoot • 9,00 ●
Brie au gratin with honey and walnut

Gerookte zalm 'oet Twente' met kappertjes en rode ui • 9,50
Smoked salmon from Twente with caps and red onion

Muhammara met gemixte sla gegrilde groenten en geitenkaas • 9,00 ●
Muhammara with mixed lettuce, grilled vegetables and goat cheese

Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan en zadenmix • 9,75
Carpaccio with truffle mayonnaise, Parmesan and seed mix

HUISGEMAAKTE SOEPEN | HOMEMADE SOUPS

Onze huisgemaakte soepen worden geserveerd met oerbrood en boter
Our homemade soups are served with rustic bread and butter

Romige knolselderij-saffraan soep en bosui • 7,50 ●
Creamy celeriac-saffron soup and spring onions

Gebonden bloemkoolsoep met een gegratineerde crostini en stilton • 6,50 ●
Bound cauliflower soup with a gratinated crostini and Stilton

Zoete bataatsoep met prei, ui, cashewnoten en Crème fraîche • 7,25 ●
Sweet potato soup with leek, onion, cashew nuts and Crème fraîche



HIU
 fresh salads and
 great soups

SALADES | SALADS

Gemengde salade met biefstukpuntjes, zongedroogde tomaat en Thai Soy dressing • 14,50
Mixed salad with steak tips, sun-dried tomato and Thai Soy dressing

Frisse salade met gerookte zalm, tomaat, komkommer, rode ui en een limoendressing • 14,00
Fresh salad with smoked salmon, tomato, cucumber, red onion and a lime dressing

Gemengde salade met geitenkaas, walnoten, tomaat, komkommer en mosterdressing • 13,00 ●
Mixed salad with goat cheese, walnuts, tomato, cucumber and mustard dressing

Salade met gebakken gamba en knoflook-chili olie • 16,00
Salad with fried prawns and garlic-chili oil

UITSMIJTERS | EGG DISHES

Drie eieren geserveerd op twee witte of bruine boterhammen
Three eggs served on two slices of white or whole wheat bread

Onze eieren komen uit de streek 'Reggedal'-eieren

Uitsmijter rosbief • 11,00
Fried beef roast

Uitsmijter ham/kaas • 9,50
Ham / cheese fritters

Uitsmijter U Parkhotel beenham, gebakken ui, champignon, paprika en kaas • 10,50
U Parkhotel Egg dish ham on the bone, fried onion, mushroom, bell pepper and cheese

CHEF'S LUNCH SPECIAL

Soep, broodje krollet, gebakken ei met ham en brood • 15,50
Soup, croquette sandwich, fried egg with ham and bread

WARME LUNCHGERECHTEN

Oma Bob's rundvleeskroketten • 9,50
Grandma Bob's beef croquettes

Oma Bob's groentekroketten • 9,50 ●
Grandma Bob's vegetable croquettes

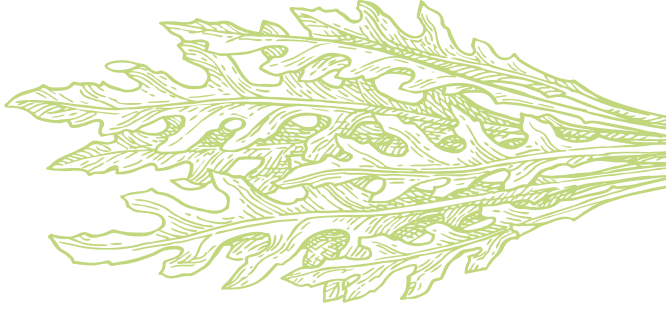
Garnalenkroketten • 10,00
Shrimp croquettes

U Park burger • 15,00
Black angus, gebakken ei, ui en tomatensalsa geserveerd met friet
Black angus, fried egg, onion and tomato salsa served with fries

Vegan burger • 15,00 ●
Tomaten salsa, frisse salade, gebakken ui en friet
Tomato salsa, fresh salad, fried onion and fries

Tosti ham/kaas van maisbrood geserveerd met salade • 5,50
Sandwich ham/cheese from cornbread served with salad

Voor meer warme gerechten, zie ook de dinerkaart
For more hot dishes, please check the dinner menu



GOLD PLATE SPECIAL | LUNCH

We laten ons meenemen naar het Amerika van de jaren 20-50.

Restaurants boden in deze tijd de "blue plate special" aan. Dit was een verrassingsmenu dat vaak per dag veranderde, bestemd voor de hardwerkende maar arme Amerikaanse bevolking. Deze maaltijden werden op blauwe bordjes geserveerd. Met een upgrade van blauw naar goud krijgt u het beste wat de chef te bieden heeft.

Let us take you back to the America of the 20-50s.

During this time restaurants offered the "blue plate special". This was a surprise menu that often changed daily. Intended for the hard-working but poor American population, these meals were served on blue plates. With an upgrade from blue to gold, you get the best the chef has to offer.

2 gangen | 2 courses • 29,50

3 gangen | 3 courses • 31,50

