

## DESSERTS

### Chocolade proeverij | Trio of chocolate • € 9,00

Crème brûlée van witte chocolade, mousse van pure chocolade met noten, sorbetijs van melk chocolade met een vleugje sinaasappel

*White chocolate creme brulee, dark chocolate mousse with nuts and milk chocolate, sorbet with a hint of orange*

### Soufflé • € 8,50

Soufflé van Bastogne koek met roomijs van noten en karamel

*Soufflé of Bastogne cake with nuts and caramel ice cream*

(Dit gerecht vraagt een langere bereidingstijd | This dish requires a longer preparation time)

### Mousse • € 7,50

Mousse van gezouten karamel met een bol vanille ijs, schuimpjes van limoen en een macaron van koffie

*Salted caramel mousse, lime meringues and a coffee macaroon served with a scoop of vanilla ice cream*

### Kaasplateau | Cheese platter • € 17,00

Assortiment van lokale en internationale kazen met bijpassende garnituren geserveerd met een glaasje Pedro Ximénez

*Assortment of local and international cheeses with traditional garnishes and served with a glass of Pedro Ximénez*

(Zonder Pedro Ximénez | without Pedro Ximénez € 13,25)

### Verwenkoffie | After dinner Coffee • € 6,00

Een kop koffie, verse thee of cappuccino geserveerd met een Twents koffiekaatje en huisgemaakte friandises

*Cup of coffee, fresh tea or cappuccino served with a local treat and homemade friandises*



# PARKHOTEL

LEARN | MEET | EAT | SLEEP

# DINNER

## WINTER 2019



[WWW.UPARKHOTEL.NL](http://WWW.UPARKHOTEL.NL)

## VOORGERECHTEN | STARTERS

### Brood & Smeersels | Bread with spreads • € 4,00

Brood met kruidenboter en Twentse smeersels  
*Bread with herb butter and local spreads*

### Carpaccio • € 11,50

Carpaccio van regionaal Limousin rund, in een straal van 30 km rondom Enschede opgegroeid, met een stroop van aceto balsamico, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola  
*Carpaccio of regional Limousin beef, raised in a radius of 30 km around Enschede, with a syrup of aceto balsamic, pine kernel, Parmesan and arugula*

### Presunto 'Mangalica' • € 12,50

Portugese gedroogde ham geserveerd met compote van pompoen en kruidensalade  
*Portuguese dried ham served with a compote of pumpkin and herb salad*

### Makreel | Mackerel • € 11,00

In kruidenolie gegaarde makreel met een crème van gepofte tomaat en gele paprikacoulis met een frisse salade  
*Mackerel in herb oil, with a cream of roasted tomato and yellow pepper coulis with a fresh salad*

### Zalm | Salmon • € 9,75

Huisgerookte zalm geserveerd met een blini en een saus van biologische kruiden  
*House smoked salmon served on a blini with an organic herb sauce*

### Salade Gamba & Coquille | Salad king prawns & scallop • € 13,75

Salade van gamba's en coquilles met chips van lotus wortel en een crème van avocado en limoen  
*Salad of king prawns and scallops with chips of lotus root and a cream of avocado and lime*

### Geitenkaas | Goat cheese • € 10,75

Geitenkaas met geroosterde sla, linzen, kerrie en zoetzure wortel  
*Goat cheese with roasted lettuce, lentils, curry and sweet and sour carrot*

### Tarte tatin • € 9,75

Tarte tatin van tomaat met een frisse salade en een gepocheerd Twents ei  
*Tarte tatin of tomato with a fresh salad and a local poached egg*

### Quinoa salade | Quinoa salad • € 9,75

Quinoa salade geserveerd met paddenstoelen, kikkererwten en gegrilde courgette  
*Quinoa salad served with mushrooms, chickpeas and grilled zucchini*

## SOEPEN | SOUPS

### Doesburgsche mosterdsoep met spekjes en bosui • € 5,50

*Doesburgsche mustard soup with bacon and spring onion*

### Gegratineerde uiensoep • € 5,50

*Onion soup au gratin*

### Soep van de dag • € 5,00

*Soup of the day*

*Heeft u een allergie voor bepaalde ingrediënten, laat het ons dan vooraf weten!*

*Wij passen waar mogelijk de gerechten voor u aan.*

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

### Entrecote | Sirloin Steak • € 21,50

Gegrilde Entrecote geserveerd met specerijen boter, mousseline van aardappel en seizoensgroenten  
*Grilled Sirloin Steak served with spiced butter, mousseline of potato and seasonal vegetables*

### Surf en Turf | Surf and turf • € 23,50

Gebakken kalfsoester met grote gamba en een schuim van Vadouvan en een groentetuintje  
*Fried veal loin fillet with large king prawn with Vadouvan and vegetables*  
(zonder surf | without king prawn € 21.50)

### U Parkburger • € 17,50

Black Angus beefburger op een speltbol met tomaten salsa, spek en een gebakken ei geserveerd met frieten  
*Black Angus beefburger on a spelt bun with tomato salsa, bacon and a fried egg, served with French fries*

### Lamscurry | Lamb curry • € 22,50

Lamscurry geserveerd met couscous  
*Lamb curry served with couscous*

### Zeebaars | Sea bass • € 23,50

Gegrilde zeebaars met antiboise en seizoensgroenten  
*Grilled sea bass with sauce 'Antiboisis' and seasonal vegetables*

### Kabeljauw | Codfish • € 22,00

Gebakken kabeljauwfilet met seizoensgroenten, chips van truffel aardappel en romige saus van citroengras  
*Fried cod fillet with seasonal vegetables, chips of truffle potato and a creamy lemon grass sauce*

### Gamba & coquille | King prawns & scallops • € 22,50

Gebakken gamba's & coquilles geserveerd met een romige risotto, seizoensgroenten en kruiden-knoflook olie  
*Fried king prawns & scallops served with a creamy risotto, seasonal vegetables and herb garlic oil*

### Paddenstoelentaartje | Mushroom tartlet • € 19,00

Taartje van paddenstoelen met aardappel mousseline en groenten van het seizoen, omringd door een saus van truffel  
*Tartlet of mushrooms with potato mousseline, seasonal vegetables and a truffle sauce*

### Ravioli • € 17,50

Ravioli van ricotta, courgette en grotchampignons met een saus van sjalotten, en salie boter  
*Ravioli of ricotta, zucchini and gratin mushrooms with a sauce of shallots, and sage butter*

## BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

### Portie frieten met mayonaise of ketchup • € 3,50

*Portion of fries with mayonnaise or ketchup*

### Gemengde salade • € 3,50

*Mixed Salad*

*If you have an allergy to certain ingredients, let us know in advance!*

*We adjust the dishes for you wherever possible.*