

## DESSERTS

**Monchou** • € 8,00

Monchou met roodfruit en een bol passievrucht ijs  
Monchou with red fruit and passion fruit ice cream

**Cheesecake** • € 7,50

Cheesecake met mango coulis en een bol limoen ijs  
Cheesecake with mango coulis and lime ice cream

**Tiramisu** • € 8,00

Huisgemaakte tiramisutaart met karamelsaus  
Homemade tiramisu pie with caramel sauce

**Crème brûlée** • € 7,50

Crème brûlée van vanille met een bol notenijs en kletskep  
Creme brûlée of vanilla with nut ice cream and gingersnap

**Soufflé** • € 8,50

Soufflé van roodfruit met frambozen sorbetijs  
Red fruit soufflé with raspberry sorbet ice cream  
*(dit gerecht vraagt een langere bereidingstijd | This dish requires a longer preparation time)*

**Kaasplateau | Cheese platter** • € 12,50

Assortiment van lokale en internationale kazen met bijpassende garnituren  
Assortment of local and international cheeses with traditional garnishes  
(Glaasje Pedro Ximénez | Glass of Pedro Ximénez € 5,00)

**U Park koffie | U Park 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



[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*

### Vitello Tonnato • € 12,50

Zacht gegaard dungsedenen kalfsvlees met tonijn mayonaise, kappertjes en rode ui  
*Softly cooked thinly sliced veal with tuna mayonnaise, capers and red onion*

### Zalm | Salmon • € 10,50

Huisgerookte zalm geserveerd met marshmallow van biet, limoenmayonaise en huisgemaakte aardappelsalade  
*Home smoked salmon served with beet marshmallow, lime mayonnaise and homemade potato salad*

### Tonijn | Tuna • € 12,75

Kort geroosterde tonijn met crème van rode paprika, gepofte tomaat en zeewiersalade  
*Shortly roasted tuna with cream of red bell pepper, roasted tomato and seaweed salad*

### Geitenkaas | Goat cheese • € 11,00

Frisse salade met geitenkaas omwikkeld met spek, zongedroogde tomaatjes, komkommer, walnoot en honing  
*Fresh salad with goat cheese wrapped in bacon, sun dried tomatoes, cucumber, walnut and honey*  
(ook vegetarisch te bestellen / can also be ordered vegetarian)

### Trilogie van tomaat | Tomato trilogy • € 9,75

Gazpacho, gegratineerde gevulde tomaat, crostini met tomaten concasse  
*Gazpacho, stuffed tomato au gratin, crostini with tomato concasse*

### Avocado salade | Avocado salad • € 9,25

Avocado salade geserveerd met mango, rode ui, rode peper, zongedroogde tomaatjes en groene kruiden dressing  
*Avocado salad served with mango, red onion, red pepper, sun dried tomatoes and green herbs dressing*

## SOEPEN | SOUPS

### Paprikasoep met biologische kruiden • € 5,50

*Pepper soup with organic herbs*

### Bretonse vissoep • € 6,75

*Breton fish soup*

### 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

### Kogelbiefstuk | Rump steak • € 21,50

Kogelbiefstuk geserveerd met champignons, spek en ui met truffeljus en seizoensgroenten  
*Rump steak served with mushrooms, bacon and onion with a gravy of truffle and seasonal vegetables*

### Kalfsentrecote | Veal entrecote • € 22,50

Kalfsentrecote met een saus van Doesburgsche mosterd en een groentetuintje  
*Veal entrecote with a sauce of Doesburgsche mustard and vegetables*

### U Parkburger • € 17,50

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

### Zeewolf | Sea wolf • € 23,50

Gebakken zeewolffilet met een crème van gepofte tomaat en saus van schaaldieren en groenten  
*Fried sea wolf fillet with a cream of roasted tomato and sauce of shellfish and vegetables*

### Sliptong | Common sole • € 22,00

Twee gebakken sliptongfilets met remouladesaus en frieten  
*Two fried common sole filets with remoulade sauce and French fries*

### Risotto • € 18,75

Parelgort risotto met Grana Padano, blauwschimmelkaas en seizoensgroenten  
*Pearl barley risotto with Grana Padano, blue cheese and seasonal vegetables*

### Quiche • € 19,50

Huisgemaakte quiche van spinazie, rode ui, geitenkaas en een saus van geroosterde paprika  
*Homemade quiche of spinach, red onion, goat cheese and a roasted bell pepper sauce*

### Chef's plate • € 17,50

Een steeds wisselend plate gerecht samengesteld door onze chef  
*A changing plate dish prepared by our chef*

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappelgarnituur.  
All our main dishes are served with a matching potato garnish.*

## BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

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

*Portion of fries with mayonnaise or ketchup*

### Gemengde salade • € 3,50

*Mixed Salad*

 = vegetarisch | vegetarian

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

*We adjust the dishes for you wherever possible.*