

LUNCH

BROODJES | SANDWICHES

Keuze uit wit of bruin oerbrood
Choice of brown or white rustic bread

	Brie met notenmix en honing <i>Brie with a nutmix and honey</i>	11,00
	Carpaccio met pitten melange, truffelmayonaise en Grana Padano <i>Carpaccio with mixed nuts, truffle mayonnaise and Grana Padano</i>	13,50
	Flatbread met kipdijfilet, gebakken champignons, spek en tzatziki <i>Flatbread with chicken thigh, baked mushrooms, bacon and tzatziki</i>	12,50
	Muhamara, olijven, zongedroogde tomaten, komkommer en salade <i>Muhamara, olives, sundried tomatoes, cucumber and salad</i>	9,50
	Gebakken kip gegratineerd met tomaat, kaas en een chilimayonaise <i>Baked chicken gratinated with tomato, cheese and a chili mayonnaise</i>	12,50
	Gerookte zalm met 'Twentse Zaligheid' en salade <i>Smoked salmon with 'Twentse Zaligheid' and salad</i>	13,00

YOGHURT & GRANOLA

	Boerenyoghurt met granola, noten en cranberries <i>Creamy farmhouse yogurt with granola, mixed nuts and cranberries</i>	8,50
	Boerenyoghurt met vers fruit <i>Creamy farmhouse yogurt with fresh fruit</i>	9,50

HUISGEMAAKTE SOEPEN | HOMEMADE SOUPS

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

	Pompoen-pastinaaksoep met pesto croutons <i>Pumpkin-parsnip soup with pesto croutons</i>	8,50
	Romige bosuiensoep met basilicum, forel en crème fraîche (vega optie beschikbaar) <i>Creamy spring onion soup with basil, trout and crème fraîche (vegetarian option available)</i>	8,75
	Saoto soep met kip en een gekookt ei <i>Saoto soup with chicken and a boiled egg</i>	9,00

SALADES | SALADS

Onze salades worden geserveerd met oerbrood en boter
Our salads are served with rustic bread and butter

	Frisse salade met gerookte zalm, tomaat, komkommer, rode ui en een limoendressing <i>Fresh salad with smoked salmon, tomato, cucumber, red onion and lime dressing</i>	18,50
	Salade Caprese met basilicum, tomaat, mozzarella en zadenmix <i>Caprese salad with basil, tomato, mozzarella and seed mix</i>	16,50
	Salade met gebakken kip, paddenstoelen, olijven, tomaat, komkommer en Thai soy dressing <i>Salad with baked chicken, mushrooms, olives, tomatoes, cucumber and a Thai soy dressing</i>	18,50
	Salade met geitenkaas, honing, zadenmix, zongedroogde tomaat, olijven en aceto balsamico stroop <i>Goat cheese salad with honey, seed mix, sun-dried tomatoes, olives and balsamic syrup</i>	17,50

LUNCH

UITSMIJTERS | EGG DISHES

Drie eieren geserveerd op twee witte of bruine boterhammen. Onze eieren zijn afkomstig uit de 'Reggedal'-streek <i>Three eggs served on two slices of white or whole wheat bread. Our eggs are from the 'Reggedal' region</i>	
Uitsmijter ham en kaas <i>Fried eggs, ham and cheese</i>	10,50
Uitsmijter U Parkhotel met beenham, gebakken ui, champignon, paprika en kaas <i>U Parkhotel fried eggs with ham, sauteed onion, mushrooms, bell pepper and cheese</i>	12,50
Boerenomelet met groenten en spekjes <i>Farmers omelet with vegetables and bacon bits</i>	14,00

CHEF’S LUNCH SPECIAL

Soep, broodje kroket, gebakken ei met ham en brood <i>Soup, beef croquette, sandwich, fried egg with ham and bread</i>	16,50
Sylvester’s saté van varkenshaas met een heerlijke huisgemaakte satésaus en gefrituurde uitjes, geserveerd met brood of friet <i>Sylvester’s satay served with a delicious homemade peanut sauce and crispy fried onions, accompanied by your choice of bread or fries</i>	17,50

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

 Portie friet met mayonaise of ketchup <i>Portion of fries with mayonnaise or ketchup</i>	6,00
 Portie truffelfriet met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en bosuien <i>Portion of truffle fries with truffle mayonnaise, Parmesan cheese and spring onions</i>	7,50
 Gemengde frisse salade <i>Mixed salad</i>	7,00

WARME LUNCHGERECHTEN | HOT LUNCH DISHES

Grootmeester rundvleeskroketten <i>'Grootmeester' beef croquettes</i>	9,50
 Grootmeester groentekroketten <i>'Grootmeester' vegetable croquettes</i>	9,50
U Park burger Rundvlees, gebakken ei, ui en tomatensalsa geserveerd met friet en salade <i>Beef, fried egg, onion and tomato salsa served with fries and a fresh salad</i>	19,50
 Vegan burger Tomatensalsa geserveerd met een frisse salade, gebakken ui en friet <i>Tomato salsa served with a fresh salad, sautéed onion and fries</i>	19,50
Panini met ham, kaas, tomaat en ui <i>Panini with ham, cheese, tomato and onion</i>	11,00

GOLD PLATE SPECIAL | LUNCH

We nemen je mee naar Amerika in de jaren 1920 tot 1950, waar restaurants de ‘blue plate special’ serveerden. Dit was een dagelijks wisselend verrassingsmenu, bedoeld voor de hardwerkende maar minder welvarende bevolking. De maaltijden werden traditioneel geserveerd op blauwe borden. Nu bieden we een moderne twist: met een upgrade van blauw naar goud proef je één van de ‘signatuur’ gerechten van onze chef Sjors Riewald en zijn brigade.

We take you back to America in the 1920s to 1950s, where restaurants served the 'blue plate special.' This was a daily changing surprise menu, created for the hardworking but less affluent population. The meals were traditionally served on blue plates. Now, we offer a modern twist: with an upgrade from blue to gold, you'll taste one of the 'signature' dishes from our chef Sjors Riewald and his team.

- 3 gangen - 3 courses • 42,50
- 4 gangen - 4 courses • 49,50
- 5 gangen - 5 courses • 57,50