

LUNCH

BROODJES | SANDWICHES

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

	Brie met abrikozen, walnoten en honing <i>Brie with apricots, walnuts and honey</i>	11,50
	Carpaccio met pitten melange, truffelmayonaise en Grana Padano <i>Carpaccio with mixed nuts, truffle mayonnaise and Grana Padano</i>	13,50
	Tuna melt van tonijnsalade, cheddar en gegrild met tomaat <i>Tuna melt of tuna salad, cheddar and grilled with tomato</i>	11,50
	Hummus, avocado, gegrilde groenten en pittenmix <i>Hummus, avocado, grilled vegetables and a seed mix</i>	11,00
	Gebakken kip gegratineerd met tomaat, kaas en een chilimayonaise <i>Baked chicken gratinated with tomato, cheese and a chili mayonnaise</i>	12,50
	Pulled chicken met barbecuesaus <i>Pulled chicken with a barbecue sauce</i>	12,50

LANGOS | HUNGARIAN FLATBREAD

	Gerookte zalm met 'Twentse Zaligheid' en salade <i>Smoked salmon with 'Twentse Zaligheid' and salad</i>	12,50
	Serrano ham, salade en aceto balsamico stroop <i>Serrano ham, lettuce and aceto balsamic syrup</i>	12,50

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

	Uiensoep met bosui en kaascroutons <i>Onion soup with spring onion and cheese croutons</i>	8,50
	Gebonden pompoensoep met beukenzwammen en croutons <i>Thickened pumpkin soup with beech mushrooms and croutons</i>	9,00
	Toscaanse tomatensoep met een basilicum kerrieroom <i>Tomatosoup from Tuscany with a basil and curry cream</i>	8,50
	Doesburgse mosterdsoep met spekjes en bosui (vega optie beschikbaar) <i>Mustardsoup from 'Doesburg' with bacon and spring onion (vegetarian option available)</i>	8,75

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
	Caesarsalade gegrilde kip, kropsla, ansjovis, Parmezaanse kaas, tomaat, komkommer, ei, croutons en Caesardressing <i>Caesar salad with grilled chicken, lettuce, anchovies, Parmesan, tomato, cucumber, egg, croutons and Caesar 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 aceto 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
Three eggs served on two slices of white or whole wheat bread.
Our eggs are from the 'Reggedal' region

Uitsmijter ham en kaas 10,50
Fried eggs, ham and cheese

Uitsmijter U Parkhotel met beenham, gebakken ui, champignon, paprika en kaas 12,50
U Parkhotel fried eggs with ham, sauteed onion, mushrooms, bell pepper and cheese

 Boerenomelet met groenten en spekjes (vega optie beschikbaar) 14,00
Farmers omelet with vegetables and bacon bits (vegetarian option available)

CHEF’S LUNCH SPECIAL

Soep, broodje kroket, gebakken ei met ham en brood 16,50
Soup, beef croquette, sandwich, fried egg with ham and bread

Sylvester’s saté van varkenshaas met een heerlijke huisgemaakte satésaus en gefrituurde uitjes, 17,50
geserveerd met brood of friet
Sylvester’s satay served with a delicious homemade peanut sauce and crispy fried onions, accompanied by your choice of bread or fries

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

 Portie friet met mayonaise of ketchup 6,00
Portion of fries with mayonnaise or ketchup

 Portie truffelfriet met truffelmayonaise, Parmezaanse 7,50
kaas en bosuien
Portion of truffle fries with truffle mayonnaise, Parmesan cheese and spring onions

 Gemengde frisse salade 7,00
Mixed salad

WARME LUNCHGERECHTEN | HOT LUNCH DISHES

Grootmeester rundvleeskroketten 9,50
‘Grootmeester’ beef croquettes

 Grootmeester groentekroketten 9,50
‘Grootmeester’ vegetable croquettes

U Park burger 19,50
Rundvlees, gebakken ei, ui en tomatensalsa geserveerd met friet en salade
Beef, fried egg, onion and tomato salsa served with fries and a fresh salad

 Vegan burger 19,50
Tomatensalsa geserveerd met een frisse salade, gebakken ui en friet
Tomato salsa served with a fresh salad, sautéed onion and fries

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.

- 2 gangen - 2 courses • 37,50
- 3 gangen - 3 courses • 42,50
- 4 gangen - 4 courses • 49,50
- 5 gangen - 5 courses • 55,00