



*Twentsche
Foodhal*

DEUTSCHE
MENÜ

Warme Getränke

Kaffee	2,2
Entkoffeinierter Kaffee	2,2
Espresso	2,2
Doppelter Espresso	2,7
Cappuccino	2,6
Latte Macchiato	2,6
Milchkaffee	2,5
Irish Coffee	6,5
Twenter Kaffee (mit Kaffe-, Mandel- oder Vanillelikör)	6,2
Frischer Tee (Ingwer oder Minze)	2,6
Tee	2,2
<small>(English Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee mit Zitronengras, Rooibos, Weißer Tee mit Jasmin, Früchtetee)</small>	

Unser Kaffee ist eine eigene Mischung mit einem Rainforest Alliance Zertifikat. Dadurch wissen wir dass unser Kaffee fair produziert wurde und eine gute Herkunft hat. Die Kaffeebohnen sind pro Packung für nur 8,50€ bei der Bar erhältlich.

Eiskaffee

€ 3,9

(Mit einem Stück "Tony Choclonely"!)

Vanille, Karamel und Schlagsahne
Schokolade und Schlagsahne
Jetzt auch mit Likör +3,00

Erfrischungsgetränke

Stilles Wasser aus Twente	1
Sprudelwasser aus Twente	1,5
Karaffe mit stillem Wasser mit Zitrone und/ oder Minze +1,00€	2
Karaffe mit Sprudelwasser mit Zitrone und/ oder Minze +1,00€	2,5
Fritz-Kola	2,3
Fritz-Kola zuckerfrei	2,3
MischMasch (Cola mit Orangenlimonade)	2,3
Fritz Orangen	2,3
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade	2,3
Fritz Zitronen	2,3
Fritz Melonen	2,3
fritz-spritz bio-rabarber	2,6
Fritz bio-pfelschorle	2,6
Fritz bio-traubenlimonade	2,6
Charitea, der beste Fairtrade Eistee mit echtem Tee (0,33ltr)	3,5
<small>Auswahl aus: grüner Tee, Rooibos, schwarzer Tee, Kräutertees und Mate</small>	
Russel & Co Ginger Ale	2,7
Russel & Co Tonic Water	2,7

Bier vom Fass

Gulpener Pilsner <i>Premium Pilsner</i>	5,0%	2,8
Gulpener Pilsner <i>"Pint" Premium Pilsner</i>	5,0%	5,4
Pitcher 1,8 liter (7 glazen bier) <i>Gulpener Pilsner</i>	5,0%	17
Chateau Neubourgh (0,3 ltr.) <i>Superior Pilsner</i>	5,5%	4
Gulpener Ur-Hop <i>Indian Pale Lager, BIO</i>	6,0%	4,6
Gulpener Ur-Weizen <i>Tarwebier, BIO</i>	5,3%	4,5
Gulpener Lentebock <i>Lentebock</i>	6,5%	4,6
Gulpener Flitspopper <i>IJsbock</i>	7,5%	4,9
Gulpener Spicy Roger <i>DIPA</i>	8,0%	4,6
Gulpener Blond <i>Blond</i>	6,5%	4,6
Gerardus Dubbel <i>Dubbel</i>	7,0%	4,6
Gerardus Tripel <i>Tripel</i>	8,5%	4,9

Lokale brouwers:

Brouwersnös Mooien Mouter <i>Tripel</i>	9%	4,9
Rigters I Like Big Hops <i>IPA</i>	6,6%	4,7
Othmar Dunkel Weizen	5,5%	5
Stanislaus Liquid Fruit Cake Milkshake <i>Pale Ale</i>	6%	5
Wisseltap lokaal		4,7

Bier aus der Flasche

Van Gisteren Als de Dag <i>Appelcider</i>	6,8%	4,5
Librije's Kopstoot <i>Gin met Brouwersnös bier</i>	6,6%	5,5
Brouwersnös Frolijke Frans <i>Pale Ale</i>	4,8%	4,7
Brouwersnös Tweeduuster <i>Dubbel</i>	7,0%	4,7
Brouwersnös Yellow Moon Exclusive Blond	6,1%	4,7
De Leckere Weizen 0,0% <i>BIO</i>	0,05%	4
Eanske Donkere Dagan <i>Schwarzbier</i>	7,5%	4,7
Eanske Stadsweide <i>Saison</i>	7,5%	4,7
Gulpener Aan Lager Wal <i>Session lager</i>	3,5%	4,5
Gulpener Korenwolf <i>Witbier</i>	6,0%	4,5
Othmar Triple	8,9%	4,9
Spanjaard Blond	5,8%	4,7
Stanislaus Brewskovitch Tukr <i>Red IPA</i>	5,0%	4,8
Stanislaus Brewskovitch Barry Weizen	5,2%	4,8
Stanislaus Brewskovitch All Black <i>Stout</i>	7,6%	4,9
De Smokkelaar La IPA Bonita <i>American IPA</i>	6,4%	4,7
Warsteiner Fresh 0.0%	0,05%	3,9
Warsteiner Radler 0.0%	0,05%	3,9
Warsteiner Radler	2,0%	3,9
VandeStreek Playground <i>Non Alcoholic IPA</i>	0,05%	4

Longdrinks & Cocktails

Twentsche Limoncello & tonic	7
Aperol Spritz	6
Melon Madness	6
Kate's Whiskey Sour	7
Tequila Sunrise	7,5
Southern Comfort Ginger Ale	7
Rum fritz-kola	7
Mojito	8
Long Island Ice Tea	9
Virgin Mojito	5

Gin

Filliers Dry Gin "Pink"	8
Een zoetige gin met tonen van framboos en gojibessen, met aardbei	
Bobby's Gin	8
Oriëntaals geurende klassieke gin, met sinaasappel & kruidnagel	
VL92 Gin	8
Loepzuivere top gin met tonen van koriander & mout, met gember	
Spiced Ginever	8
Een wervelwind aan smaken uit Hengelo, met munt & limoen	
„Gin-Probe“ mit 3 verschiedenen Gin Tonics	14

Neu!

Probieren Sie unser eigenes Bier:

Twentsche Streken

Lager Vienna 8,5% 4,7

Weißwein

Aljibes „Recuerdos“, La Mancha, Spanien 4/20
Verdejo & Sauvignon Blanc
Erfrischender Wein mit Aromen von tropischen Früchten.

Bodegas Vegalfaro, "Rebel.lia blanco", Valencia, Spanien 4,9/24,5
Chardonnay - Sauvignon Blanc BIO und VEGAN
Elegant und frisch, mit einer Note von tropischen Früchten.

Pizarras de Otero, Monterrei, Spanien 5/25
Godello
Angenehm milder Wein, Geschmack von exotischen Früchten aber kräftig im Abgang.

Marrenon „Grand Marrenon“, Luberon, Frankreich 5,9/29,5
Grenache Blanc & Vermentino
Blumige und frische Aromen von weißen Blumen (Weißdorn, Acacia) und Pfirsich. Leicht holzig mit Tönen von Vanille und Honig. Angenehmer Säuregrad.

Herr Mehling, Pfalz, Deutschland 29
Riessling
Erfrischender Charakter, perfekt als Aperitif oder mit leichten Mahlzeiten.

Rosé

Marrenon „Les Grains“, Luberon, Frankreich 4/20
Rosé Merlot
Angenehmer Roséwein mit Aromen von roten Früchten und Mineralität.
Herrliche Balance zwischen Frische und Süße.

Rotwein

Marrenon „Les Grains“, Luberon, Frankreich 4/20
Merlot
Kirschrote Farbe mit einem intensiven Geruch von frisch gepflückten Früchten.
Der Geschmack ist reich an roten Früchten.

Bodegas Vegalfaro, "Rebel.lia Tinto", Valencia, Spanien 4,9/24,5
Garnacha Tintorera - Tempranillo, BIO und VEGAN
Rote Früchte, subtile Röstnote aber trotzdem frisch mit feinen Tannine.

Bocca della Verita, Salento, Italien 5,9 / 29,5
Primitivo

Bodegas Tempore „Generacion 73“ 2017, 29
Aragón, Spanien BIO
Schmeckt am besten bei einem Stück Fleisch. Geschmack von schwarzen Früchten mit Vanille.

Sekt

Parxet, Cava Cuveé 21, Spanien BIO 27,5

Pierre Zero 22,5
Alkoholfreier Schaumwein, Chardonnay, BIO & VEGAN

Sacchetto, Prosecco 7,5
Fläschchen (0,2L) "Fest für 2"

VAPERANSA'S SOUL FOOD

Crispymix

11

Crispymix zum Teilen. Eine Portion panierte Hühnchen Filet Streifen mit einer Portion hausgemachte Hühnchen-Bitterballen serviert mit einer leckeren Sauce.

Häppchen

11 für 2 personen

+4 für 3 personen

Snackplatte mit diversen surinamischen Häppchen sowie Hühnchen Samosas, Frühlingsrolle mit Hühnchen und Fleischbrot.

Vegetarische Häppchen

11 für 2 personen

+4 für 3 personen

Snackplatte mit diversen surinamischen Häppchen: Vegetarische Samosa's, vegetarischen Frühlingsrollen und vegetarischen Pasteten.

Redi Fowru- Rotes Hühnchen

8,5

Rote Hühnerschenkel serviert mit Reis, Krabbenchips und Backbananen.

Masala sensation (nachhaltig & lokal)

8,5

Masala Hühnchenfilet in einem Bett aus marinierten Bratkartoffeln.

Gefüllte Bara

7,5

Herzhaft gewürztes Brötchen, gefüllt mit unter anderem Pulled Curry Chicken Filet und Salat .

Baka Bana

5

Backbananen mit einem Teig umhüllt. Serviert mit Erdnusssauce. Perfekt als Snack zwischendurch.

„Gemberbier“

3

Ingwerbier ohne Alkohol, zubereitet aus frischen Ingwerwurzeln.

Rotiday

9,5

Jede letzte Sonntag im Montag ist „Roti-Tag“. An diesem Tag wird ein angepasstes Menü serviert mit einem begrenzten Sortiment.

OMMA'S KITCHEN

Poké Bowl / Bibimbap

11

Eine koreanische Version des hawaiianischen Poké Bowl. Reis mit verschiedenen Gemüsesorten. Dazu eine pikante Sauce aus fermentierter Chilipaste, Sojasauce und Sesamöl. Wählen Sie Ihre Beläge: **Scharfes Tofu** oder **scharfes Hähnchen**

Brötchen Pork Belly (nachhaltig und lokal)

6,5

Weidefleisch, langsam gegart in koreanischer Miso, danach auf der und danach in einer Marinade aus Soja-Sauce und Sesamöl angebraten. Serviert auf einem gedämpften Brötchen mit gebratenen Zwiebel, Kewpie Mayonnaise und Sriacha.

Brötchen Spicy Pork (nachhaltig und lokal)

6,5

Dwaejigogi Bokkeum, sehr beliebt in Korea. Gebratenes Pulled Pork (Weidefleisch), lange gegart in koreanischer Miso und mariniert in einer Paste aus Gochujang und Knoblauch. Serviert auf einem gedämpften Bröchtchen mit Gurkenkimchi.

Pajeon

7,5

Ein herzhafter Pfannenkuchen mit Frühlingszwiebeln, asiatischem Schnittlauch und Chillischoten mit einem würzigen frisch-saurem Dip.

Portie Gimmari

6,5

Sechs Seetang-Röllchen, gefüllt mit Japchae. Ein Favorit von den Koreanern bei Tteokbokki.

Portion Ebi Tempura

6,5

3 Stück Ebi Tempura (gebratene Garnelen) mit Dip.

Gimbap - Koreanisches Sushi

11

Gimbap ist eine der bekanntesten „on the go food“ in Korea. Eine Reisrolle mit verschiedenen Zutaten wie zum Beispiel Gurke, Möhre und Daikon, aufgerollt in Seetang.

Portion Tteokbokki

6,5

Einer der beliebtesten koreanischen Streetfood-Gerichten in Korea. Koreanisches Comfort-Food! Reisküchlein in einer scharfen Sauce aus Gochujang, Gochugaru (Chilliflocken) und Sojasauce.

Portion Scharfes knuspriges Hähnchen

6,5

5 Knusprig gebratene Wings und Drumsticks glasiert mit einer würzigen Sauce aus Gochujang und Knoblauch. Tipp: Top Kombination mit Bier!

BIJ DE BURGER

Black Angus Burger von Harry's Farm (nachhaltig & lokal)

Standard belegt mit Salat, Tomate, rote Zwiebel, saure Gurke und Tomatensauce.

- Naturell **7,5**
- Amsterdam (mit Old Amsterdam Käse und Bacon) **8,5**
- London (mit Ei, Wurst und Bacon) **8,5**
- Washington (mit Cheddar, Bacon und BBQ-Sauce) **8,5**
- Madrid (mit Chorizo) **8**
- Rome (mit Mozzarella und Balsamico) **8,5**
- Paris (mit Brie, Speck und Honig) **8,5**

Hühnchen Burger

Standard belegt mit Salat, Tomate, rote Zwiebel, saure Gurke und Tomatensauce.

- Naturell **7,5**
- Mexico City (mit Nachos und Jalapeño Paprika) **8,2**
- Nashville (mit Ranch Sauce, Krautsalat, Tabasco und Jalapeño Paprika) **8,5**

Hotdog

Brötchen mit Salat, Tomate, roter Zwiebel und saure Gurke.

6,5

Bitterballen

Traditionelle niederländische Spezialität. Gefüllte Fleischkrokette gefüllt mit einem Ragout aus Rind- und Kalbsfleisch.

- Bourgondier Bitterballen (6 Stück) **6**
- Bierbitterballen (6 Stück) **6,5**
- Ein Mix aus verschiedenen Sorten Bitterballen (6 Stück) **7**

Pommes

2,8

Pommes mit Sauce

3,3

„Burger“liche Platte

Enthält zwei Bitterballen, zwei Bierbitterballen, Grillwurst, Curryhotdog, Parmaschinken und getrockneter Speck.

10

Kids

5,7

- Burger mit Pommes und Mayonnaise
- Hotdog mit Pommes und Mayonnaise
- Bitterballen mit Pommes und Mayonnaise
- Fleischkrokette mit Pommes und Mayonnaise

HOLY PASTA

Italienische Snackplatte (für 2 Personen) **15**

Foccacia-Brot – Oliven – Dips – Fleisch – Käse – Trauben

Bitterballen aus Risotto **6,3**

Knusprige bitterballen mit einer Füllungen aus Risotto, Champignons und Mozzarella.
Serviert mit einer hausgemachten Trüffelmayonnaise. (6 Stück)

Oliva & Pane **6,3**

Foccacia-Brot mit verschiedenen Dips und Knoblaucholiven

HOLY PASTA'S

Pasta Grüne Pesto **8**

Mit Rucola, Tomate, Parmesan & Balsamico Creme (mit Pancetta + € 1)

Pasta Parmigiano **8**

Mit einer Käsesauce, Rucola & Tomate (mit Pancetta + € 1)

Pasta Aglio Olio **9**

Knoblauch, Chili und Knoblauchgarnelen

HOLY PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Pizza Bambino **7**

Tomatensauce & Käse

Pizza Formaggio **10**

Tomatensauce, 4 Käsesorten & Zwiebeln

Pizza Tartufo **10**

Crème fraîche, Zwiebel, Champignons, Trüffelmayonnaise

Pizza Salami **10**

Tomatensauce, Käse, Zwiebel, Salami

Pizza Pancetta **10**

Tomatensauce, Käse, Zwiebel, Speck

DADDY COOL

Soto (vegetarisch oder Hühnchen) Indonesische Mahlzeitensuppe mit unter anderem Sprossen, Kartoffeln, Ei und gerösteten Zwiebeln.	6
Babi Ketjap Schweinefleisch in einer milden Ingwer-Ketjapsauce. Mit Reis, Atjar, gerösteten Zwiebeln und Cassavechips.	7,3
Sateh 3 Spieße mit Schweinelende, Hühnchen in Sateh-Sauce. Mit Reis, Atjar, gerösteten Zwiebeln und Cassavechips.	7,3
Satehmenü 4 Spieße mit Schweinelende, Hühnchen in Sateh-Sauce mit Gado Gado, Reis, Atjar, gerösteten Zwiebeln und Cassavechips.	11,5
Rendang Indonesischer Auflauf mit Rindfleisch und einer mild-scharfen Kokosnusssauce. Mit Reis, Atjar, gerösteten Zwiebeln und Cassavechips.	7,3
Gebratener Bauchspeck Gebratener indonesischer Bauchspeck. Mit Reis, Atjar, gerösteten Zwiebeln und Krabbenchips.	8
Gado Gado Sehr variiertes Gemüseteller mit unter anderem Kartoffeln, Bohnen, Gurke, Sprossen, Erdnusssauce und Cassavechips.	7
Indo-Bowl Undang Sehr variiertes Gemüseteller mit Garnelen, Sojabohnen, Seetang, Gurke, geraspelte Möhre, Sprossen, Reis, Röstzwiebeln, Cassavechips und einem köstlichen Sesamdressing.	9,1
Snackplatte The Indorocker (für 2 Personen) Indonesische Häppchen. Lassen Sie sich überraschen vom Chef. Mit unter anderem Rendang, Babi Ketjap, Sateh, Gado Gado, gebratenem Bauchspeck und Reis.	15
Tjendol Erfrischendes Getränk mit Kokosnussmilch und Gula Djawa (Javanischer Zucker).	4,5

LITTLE RIBHOUSE TEXAS

Carpaccio Sehr dünn geschnittenes Rinderfleisch mit Pesto, Käse (alt) und Pinienkerne.	9,5
Texas Fuet Perfekt zum Umtrunk oder als kleine Vorspeise. Kleine Würstchen, voller Geschmack. Auswahl aus ; Normal, Haselnuss oder Chorizo.	pro Stück 0,7
Stockbrot Stockbrot mit Knoblauchsauce und Kräuterbutter.	4,5
Nachos Tortillachips, bedeckt mit Rindergehacktem, Salsa und Cheddar. Serviert mit saurer Sahne. (Auch ohne Gehacktes erhältlich)	7,5 Kids nachos 5
Buffalo Wings Köstlich gegrillte Hähnchenflügel mit Honig.	6,5
Mixed Grill Spareribs, Hähnchenflügel, Hühnerschenkelspieß und Rinderfilet. Serviert mit Salat und Knoblauchsauce.	11
Spare Ribs half-rack Köstlich mit einer hausgemachten Marinade zubereitet auf einem Holzkohlegrill.	7,5
Country bites (zum Teilen) Eine geschmacksvolle Fuet, Spareribs, Hühnchenflügel, Nacho's und Stockbrot mit Knoblauchsauce.	11
Ribs & Wings Hähnchenflügel und Spareribs. Serviert mit Honig.	11
Harry's Farm Entrecôte (zum Teilen) Tranchiertes Entrecôte von unserer eigenen Herde	18,5
Jacked Potatoe Ofenkartoffel serviert mit: <ul style="list-style-type: none">• Saurer Sahne und gebratener Schinken• Knoblauchsauce	3,7 3,5
Maiskolben Gegrillter Maiskolben mit Butter und Honig.	4,5
Texas Chocolate Cake Hausgemachter Schokoladenkuchen für die Schokoladen-Liebhaber.	4,8
Hot Fudge Eine warme Kreation aus Schokolade mit einem weichen Karamell-Kern.	4,8

FOODBAR RAUW VEGAN

Snackplatte Ein Teller für 2 Personen mit verschiedenen Snacks, Brot und Dip(s).	10,5
Taco Loco (zum Teilen oder alleine genießen) Zwei Tacco's mit pulled BBQ "chicken", schwarze Bohnen, Mais, Tomatensalsa und einer Avocado-Kokos Creme	7,5
Nacho's new style (zum Teilen) Tortilla Chips mit Guacamole, Tomatensalsa, "Käse"-Sauce & Sour Cream (Zubereitet aus regionalen Produkten)	6,3
The no-chicken wrap (zum Teilen) Wrap mit einer "Honig"- Senfsauce, Salat, roter Zwiebel, Tomate, Gewürzgurke, "Käse" und knusprigen "Hühnchen". In zwei Hälften geschnitten, also perfekt zum Teilen.	8,5
RAUW Burger BBQ Seitan Burger mit unserer Burgersauce, Salat, Tomate, Zwiebel, saure Gurke. (Optional mit "Bacon" + €1 oder/und Cheddar + €1)	8,5
BBQ balls (to share) 6 "Gehacktbällchen" in einer leicht scharfen BBQ-Sauce	6,5
Bittergarnituurtje (Appetithäppchen zum Teilen) Diverse Snacks ("Bitterballen", "Käse"-Sticks, Zwiebelringe, "Chicken"nuggets und "Hackfleisch" im Blätterteig) mit Dipsaucen.	10,5
Avocado Pommes Panierte, gewürzte und frittierte Avocado Wedges mit Chili-,Mayo".	7,5

DE MELKBUS

Kombinieren Sie Ihren eigenen Bauernjoghurt, Bauernvla oder Joghurteis

Schritt 1: Wählen Sie die Basis

- Bauernjoghurt _____ Mittel 4 Groß 5
- Bauernvla _____ Mittel 4 Groß 5
- Joghurteis _____ 4,5
- Buttermilchspeise _____ 5

Schritt 2: Wählen Sie ein Topping

- Kiwi, Bastogne und Zimtzucker
- Banane, Karamell und Brownie
- Heiße Kirschen und Bastogne
- Granola und frisches Obst
- Erdbeere und Schokolade (Weiß, Vollmilch und Zartbitter)
- Erdbeere, Hollunderblütensirup und Bastogne

Schritt 3: Tipp! Kombinieren Sie ihre eigenen Toppings

Smoothies 4,5

- Erdbeere
- Himbeere
- Banane, Kwi und Erdbeere
- Mango und Erdbeere
- Superfood (Haferflocken, Leinsamen, Himbeere, Erdbeere und Banane)

Dessertplatte 10

Mit einer Variation von Desserts aus unserem Sortiment.

Vlaflip Deluxe 5,5

Der echte Klassiker mit frischen Erdbeeren, Schokolade und Schlagsahne.

Wentelteefjes 5

Zuckerbrot, eine Kugel Eis und Erdbeeren.

Poffertjes 4,5

Mit Butter, Schlagsahne und Puderzucker.

Auswahl aus extra Topping

- Heiße Kirschen
- Banane und Karamell
- Erdbeere

+0,5

Monchou Pie 4,3

Tiramisu (hausgemacht) 4,5