

WELKOM BIJ

SARÉ

THERMEN & BEAUTY

Wij staan voor púúr genieten en werken zo veel mogelijk met verse streek producten, welke met veel liefde bereid worden door ons gepassioneerde keuken team. Proef onze fijn gerijpte biologische biefstuk, luxe wellness salades of de vangst van de Chef.

Bij elk gerecht kunt u één van onze met zorg geselecteerde wijnen kiezen. Achter in deze menukaart vindt u de uitgebreide wijnkaart.

Eet smakelijk!

Met gastvrije groet,

Arjen Lowenthal

Chef de Cuisine

ALLERGENEN & LEGENDA

Heeft u een allergie? Meldt u dit alstublieft bij ons personeel.

Onder elk gerecht staan allergenen vermeld.

Wij hebben met zorg een gevarieerd menu samengesteld waarbij zo veel mogelijk rekening is gehouden met verschillende allergieën.

 = vegetarisch of vegetarisch te bereiden gerechten

Wij hebben ook enkele gerechten die veganistisch bereid kunnen worden. Vraag hiervoor onze bediening.

 = aanbevolen door onze chef

 = bijpassend wijn advies

OPENINGSTIJDEN KEUKEN

maandag t/m zaterdag tot 21.00 uur

bitterballen, oerbrood, mandje tortilla chips & het Twentse plankje
zijn te bestellen tot 22.30 uur

zondag tot 20.00 uur

bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot 20.30 uur



Wünschen Sie eine Deutsche Speisekarte?

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

WARMER DRANKEN & ZOETE LEKKERNIEN

Koffie	€ 2.45
Dubbele koffie	€ 4.30
Cappuccino	€ 2.80
Dubbele cappuccino	€ 4.60
Espresso	€ 2.50
Dubbele espresso	€ 4.60
Koffie verkeerd	€ 2.90
Latte Macchiato	€ 3.30
Caramel koffie	€ 3.25
Noten koffie	€ 3.25
Caramel cappuccino	€ 3.60
Noten cappuccino	€ 3.60
Irish coffee	€ 7.95
Twentse Kuier koffie	€ 7.95
Thee	€ 2.45
Verse muntthee	€ 3.25
Verse gemberthee	€ 3.25
Warme chocolademelk	€ 3.15
Warme chocolademelk met slagroom	€ 3.85
Zoete lekkernijen	€ 5.50
Muffin (choco,lemon,rode vruchten)	€ 3.25
Appelgebak	€ 3.50
Appelgebak met ijsbol & slagroom	€ 4.95
Caramel schuimgebak	€ 3.95
Seizoensgebak	€ 3.75
Portie slagroom	€ 0.85

FRISDRANKEN & SAPJES

FRISDRANKEN

Cola, Cola light	€ 2.45
Sinas, 7-up, Cassis	€ 2.45
Bitter lemon, Tonic	€ 2.45
Rivella	€ 2.45
Crystal Clear	€ 2.45
Ginger Ale	€ 2.45
Appelsap	€ 2.45
Tomatensap	€ 2.45
Liptop Ice-tea	€ 2.65
Lipton green tea	€ 2.65
Apfelschorle (0,4 liter)	€ 4.90
Frisdrank (0,4 liter)	€ 4.90
Ice tea (0,4 liter)	€ 5.45
Pro-fit (0,3 liter)	€ 3.50
Pro-fit (0,5 liter)	€ 4.95

BRONWATER

Flesje SARÉ water	€ 1.25
Sourcy blauw	€ 2.45
Sourcy rood	€ 2.45
Sourcy blauw (0,75 liter)	€ 4.80
Sourcy rood (0,75 liter)	€ 4.80

SAPPEN

Saunadrankje	€ 4.95
Verse jus d'orange	€ 4.25
Verse jus d'orange / boerenyoghurt	€ 4.25
Verse jus d'orange / karnemelk	€ 4.25
Verse appelsap (Oold Bleank)	€ 4.25
Verse appel - vlierbes (Oold Bleank)	€ 4.25

ZUIVELPRODUCTEN & SMOOTHIES

ZUIVEL

Melk	€ 2.30
Karnemelk	€ 2.30
Verse jus d'orange / karnemelk	€ 4.25
Verse jus d'orange / boerenyoghurt	€ 4.25
Schaaltje vers fruit	€ 5.25
Boerenyoghurt met vers fruit	€ 4.95
Boerenyoghurt met granola en honing	€ 4.75

MILKSHAKES

Aardbei	€ 4.75
Banaan	€ 4.75
Vanille	€ 4.75

SMOOTHIES

Framboos/mango	€ 5.25
Mango/aardbei	€ 5.25
Aardbei/banaan	€ 5.25
Ananas/mango	€ 5.25
Framboos/aardbei	€ 5.25
Banaan/mango	€ 5.25

ALCOHOLISCHE DRANKEN

BIEREN

Twents Premium Pils (0,25 liter)	€ 2.70
Twents Premium Pils (0,5 liter)	€ 5.25
Twents Wisseltap	€ 3.80
Twents Seizoensbier	€ 3.80
Leffe Blond	€ 4.25
Texels Skuumkoppe	€ 4.25
Westmalle Tripel	€ 4.50
La Chouffe (wisselend)	€ 4.50
Paulaner Weizen (0,5 liter)	€ 5.40
Grolsch 0.0%	€ 3.75
Warsteiner Radler 0%	€ 3.80
Brand Weizen 0%	€ 4.25
Speciaal bier op fles (wisselend)	

APERITIEF

Hugo	€ 6.25
Prosecco (klein flesje)	€ 6.25
Aperol	€ 6.25

RODE WIJNEN

Cabernet Sauvignon	€ 4.25
Tinhof Noir	€ 4.75

WITTE WIJNEN

Riesling	€ 4.25
Sauvignon Blanc	€ 4.25
Grüner Veltliner	€ 4.75

ROSÉ

Effét Mer, Rocca Maura	€ 4.25
------------------------	--------



Meer informatie over onze wijnen vindt u in onze wijnkaart achterin

TOSTI'S tot 17.00 uur

Boerentosti ham / kaas

(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, lupine, ei, soja)

€ 4.95

Boerentosti ham / kaas / ananas

(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, lupine, ei, soja)

€ 5.95

Boerentosti zalm / kaas

Dillesaus

(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, lupine, vis, ei, soja)

€ 6.75

BROODJES tot 17.00uur

Onze verse broden worden voor u gebakken bij streekbakker Kienhuis

Fris & Gezond

Ham - kaas - sla - tomaat - komkommer - ei - kruidendressing

(glutenvrij mogelijk, soja, melk, mosterd, sesamzaad, lupine, ei, noten)

€ 6.95

Club Saré Deluxe

Getoast brood - parmaham - gerookte zalm - tomaat - gebakken eitje - frieten - truffelmayonaise

(gluten, soja, mosterd, melk, sesamzaad, lupine, ei, noten)

€ 11.50

Carpaccio Regiorund

Rucola - truffelmayonaise - cashew crunch - crispy chips

(glutenvrij mogelijk, soja, ei, lupine, selderij, mosterd, noten)

€ 8.95

Uitsmijter Saré

Boerenstoet - parmaham - kaas - spek - eieren - sla

(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, ei, pinda's, noten, soja, mosterd)

€ 9.50

Twents 12-uurtje

Boerenstoet - ham - kaas - ei - kroket - tomatensoep

(gluten, melk, sesamzaad, ei, pinda's, noten, soja)

€ 9.95

BROODJES hele dag

(tot de keuken sluit)

Onze verse broden worden voor u gebakken bij streekbakker Kienhuis

- | | |
|---|---------|
| Bourgondisch Klassiek
Boerenstoet - bourgondische rundvleeskroketten - sla - mosterd
<small>(gluten, sesamzaad, mosterd, lupine, ei, pinda's, noten, selderij, soja)</small> | € 8.25 |
| Black Angus Beefburger 
Oergranenbol - sla - tomaat - spek - kaas - bbq-saus - frieten - truffelmayonaise
<small>(gluten, soja, ei, melk, sesamzaad, selderij, mosterd)</small> | € 11.25 |
| Eigengemaakte Gehaktbal
Boerenstoet - sla - mosterd
<small>(gluten, sesamzaad, mosterd, lupine, ei, noten, soja, selderij)</small> | € 7.50 |
| Spicy Chicken
Scharrelkip - ui - champignons - rauwkost - chilisaus
<small>(glutenvrij mogelijk, soja, sesamzaad, mosterd, lupine, ei, noten)</small> | € 8.50 |
| Tonijn & Kaas
Tonijnsalade - kaas - dillesaus
<small>(gluten, soja, melk, mosterd, sesamzaad, lupine, vis, ei, noten)</small> | € 8.50 |
| Caprese Traditional 
Mozzarella - tomaat - pesto
<small>(glutenvrij mogelijk, melk, soja, sesamzaad, lupine, noten)</small> | € 7.95 |
| Broodje van de week
Vraag onze bediening | € 6.25 |

SOEPEN & FLAMMKUCHEN

(tot de keuken sluit)

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Onze soepen worden geserveerd met vers gebakken briochebol en ongezouten roomboter

Tomatensoep Mediterrane

Basilicum olie - shiitakes
(selderij)

€ 5.95

Bospaddenstoelensoep

Bieslook crème - gepocheerd ei
(gluten, ei, melk, selderij)

€ 6.25

Soep van de week

Laat u verrassen door onze Chef!

€ 5.95

OOSTENRIJKSE FLAMMKUCHEN

Eigengemaakte Flammkuchen warm uit onze steenoven

Flammkuchen Zalm

Crème fraîche - kappertjes - rode ui - kaas
(gluten, melk, vis)

€ 9.95

Flammkuchen Pulled Chicken

Tomatensaus - rode ui - champignons - kaas
(gluten, melk, selderij)

€ 9.95

Flammkuchen Gorgonzola

Crème fraîche - gorgonzola - parmaham - ananas - rucola - noten
(gluten, melk, noten)

€ 9.95

BOWLS & MAALTIJD SALADES

(tot de keuken sluit)

Alle salades worden geserveerd met vers gebakken briochebol en ongezouten roomboter

Asia Bowl € 15.75

Sushi rijst - oosterse kip - rode ui - komkommer - sesam - sukiyaki dressing
(glutenvrij mogelijk, soja, ei, sesam)

Tokyo Bowl € 17.50

Sushi rijst - geschroeide tonijn - zoetzure venkel - wasabi chips - Japanse dressing
(glutenvrij mogelijk, soja, melk, ei, pinda's, noten, vis, sesam)

Wellness Salade € 15.75

Sla - geitenkaas - mango - zontomaat - pompoen - honingmosterd dressing
(glutenvrij mogelijk, soja, melk, ei, noten, selderij, vis, zwaveldioxide, mosterd)

Carpaccio Deluxe Salade € 18.50

Sla - carpaccio - olijven - Parmezaanse kaas - truffelmayonaise - crispy chips
(glutenvrij mogelijk, soja, melk, ei, noten, selderij, mosterd)

Pollo & Tonnato Salade € 18.95

Sla - tonijn sashimi - gebakken kip - olijven - ei - croutons
(glutenvrij mogelijk, ei, melk, noten, selderij)

BORREL & BITES

(tot de keuken sluit)

Mandje tortilla chips

Chilisaus

(kan sporen van gluten bevatten)

€ 3.95

Oergranen broodsnaijerij

Duo broodjes met huisgemaakte kruidenboter & knoflooksaus

(glutenvrij mogelijk, melk, mosterd, ei, lupine, sesamzaad)

€ 6.95

Twents plankje

Skier wöske - Oldenzaalse kaas - dipstêkskes - Heks'nkaas

(gluten, ei, melk, selderij)

€ 7.95

Spaans plankje

Zongedroogde tomaatjes - parmaham - meloen - champignons gratineerd met kaas en room - olijven

(glutenvrij mogelijk, melk, mosterd)

€ 9.95

Garnalen vangst

Butterflygarnalen - torpedogarnalen - garnalenkroketjes - chilisaus

(gluten, schaaldieren)

€ 11.50

Nacho's Saré

Tortilla chips - pulled chicken - paprika - rode ui - guacamole - crème fraîche - jalapeño peper - cheddar

(kan sporen van gluten bevatten, melk, selderij)

€ 9.95

Portie bitterballen (8 stuks)

Mosterd

(gluten, soja, mosterd)

€ 6.95

HOOFGERECHTEN

(tot de keuken sluit)

VAN HET LAND

*Ons biologische vlees komt van ambachtelijke slagerij "De Hoeve" in Eibergen
De vleesgerechten worden geserveerd met een frisse rauwkostsalade*

Varkenshaas Saté  *Lekker met een streekbiertje* € 17.95

Atjar - satésaus - kroepoek - krokante uitjes - verse frieten
(gluten, soja, melk, ei, pinda's, noten, vis, schaaldieren, selderij)

Veluws Hammetje  *VA Tinto* € 19.50

Zuurkool stampotje - truffeljus - kers - verse frieten
(gluten, soja, melk, ei, selderij, mosterd)

Biologische Biefstuk van Limousin rund  *Tinhof Noir* € 21.50

Jus van zwarte knoflook - gekonfijte dwerg champignons - verse frieten
(glutenvrij mogelijk, soja, melk, mosterd, ei, selderij)

Twentse Stoverij  *VA Blanc* € 21.95

Kalfssukade - jus van Twentse kruidkoek - steranijs - strudel van zuurkool
(gluten, soja, melk, mosterd, ei, selderij)

UIT DE ZEE

Het hoofdgerecht vis wordt geserveerd met een passend garnituur

Vangst van de Chef  *één van onze witte wijnen* € 22.50

Wekelijks vers voor u ingekocht, vraag ons personeel naar de vangst
(vraag onze bediening naar allergenen)

 =bijpassend wijn advies. Onze wijnkaart vindt u achterin

VLEES NOCH VIS

De vegetarische gerechten worden geserveerd met een frisse rauwkostsalade

Wrap Saré   *Rainer Wess* € 16.95
Paprika - courgette - champignons - kaas - crème fraîche -
zontomaat - ui - aceto-dressing - verse frieten
(gluten, melk, ei, sesamzaad, zwaveldioxide)

Portobello & Gorgonzola    *VA Tinto* € 17.50
Dwerg paddenstoelen - gorgonzola - mango chutney -
walnoten - kruidenolie - verse frieten
(gluten, soja, melk, ei, noten, selderij, mosterd, zwaveldioxide)

Black Pearl   *VA Blanc* € 17.95
Verse pasta - bospaddenstoelen - mascarpone -
pompoe - verse kruiden
(gluten, soja, melk, ei, weekdieren, selderij, mosterd)

DESSERTS

(tot de keuken sluit)

*Ons ijs wordt uit puur natuurlijke ingrediënten samengesteld en
voor ons gedraaid bij ijsboerderij de Bolte in Nutter*

Coupe Black & White

€ 7.50

Vanille ijs - chocoladesaus - verse slagroom

(glutenvrij mogelijk, soja, ei, melk, noten, pinda's)

Fris & Fruitig

€ 9.95

Taartje van limoen en mango - dadels - amandel - spicy pompoen ijs

(gluten, soja, ei, noten, pinda's)

Crème Brûlée

€ 8.50

Honingijs - chocola - gepocheerde peer

(gluten, soja, ei, melk, noten, pinda's)

Dutch Cookie Caramel



€ 7.50

Mousse van stroopwafels - boerenjongensijs - karamelblokjes

(gluten, soja, ei, melk, noten, pinda's)

WIJNKAART

RAINER WESS "GV" (WIT, DROOG)

REGIO	WIJNHUIS	ALCOHOLPERCENTAGE	DRUIVEN
Kremstal, Oostenrijk	Rainer Wess	12%	Grüner Veltliner

OPVOEDING

RVS

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

rijk • mineralig • frisse zuren • tonen van peper • citrus • groene appel

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze salades, flammkuchen, wrap of als aperitief

Glas	€ 4,75
Fles	€ 23,50
Karaf 0,5 lt.	€ 16,00

VA VINA ALJIBES BLANCO (WIT, DROOG)

REGIO	WIJNHUIS	ALCOHOLPERCENTAGE	DRUIVEN
La Mancha, Spanje	Finca los Aljibes	13%	Sauvignon blanc Chardonnay

OPVOEDING

gerijpt in Franse eiken vaten

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

fris • citrus • vanille • complex

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze vis van de chef, Deurningse stoverij of salades

Glas	€ 4,25
Fles	€ 21,00
Karaf 0,5 lt.	€ 13,00

BERG UND WALD QUALITÄTSWEIN, CHRISTOFFEL (WIT, ZOET)

REGIO	WIJNHUIS	ALCOHOLPERCENTAGE	DRUIVEN
Moezel, Duitsland	Christoffel	8,5%	Riesling

OPVOEDING

RVS

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

zuiver • zacht • zoet

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze borrel & bites of eventueel als dessertwijn

Glas	€ 4,25
Fles	€ 21,00
Karaf 0,5 lt.	€ 13,00

TINHOF NOIR (ROOD)

REGIO

Burgenland, Oostenrijk

WIJNHUIS

Weingut Tinhof

ALCOHOLPERCENTAGE

14%

DRUIVEN

Zweigelt,
Blaufränkisch en
Sankt Laurent

OPVOEDING

16 maanden in grote eiken vaten

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

diep kersenrood van kleur • kruidigheid vermengt met aroma's van kersenfruit, tabak en drop

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze biefstuk & gekruide gerechten

Glas

Fles

Karaf 0,5 lt.

€ 4,75

€ 23,50

€ 16,00

VA VINA ALJIBES TINTO (ROOD)

REGIO

La Mancha, Spanje

WIJNHUIS

Finca los Aljibes

ALCOHOLPERCENTAGE

14%

DRUIVEN

Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Garnacha
Merlot

OPVOEDING

6 maanden gerijpt in Franse eiken vaten van 10.000 liter

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

diep kersenrood van kleur • rijke aroma's • koffie • zwarte bessen

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze gerechten met geitenkaas of het Twentse plankje

Glas

Fles

Karaf 0,5 lt.

€ 4,25

€ 21,00

€ 13,00

EFFÉT MER, ROCCA MAURA (ROSÉ, DROOG)

REGIO

Gard, Frankrijk

WIJNHUIS

Rocca Maura

ALCOHOLPERCENTAGE

11,5%

DRUIVEN

Grenache

OPVOEDING

RVS

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

citrus • fruit • bloemen • elegant • rond

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze salades met vis of bij onze borrel & bites

Glas

Fles

Karaf 0,5 lt.

€ 4,25

€ 21,00

€ 13,00