



Menukaart

Puur genieten bij Saré Cuisine





Heb je gereserveerd voor een opgieting of behandeling? Bestel dan op tijd. Op drukke momenten kan het zijn dat je even moet wachten.

Puur genieten

Wij staan voor púúr genieten en werken zo veel mogelijk met verse lokale producten welke door ons gepassioneerde keukenteam worden bereid.

Met liefde en zorg hebben wij deze gevarieerde voorjaars & zomer menukaart samengesteld. Wij hebben hierbij zo veel mogelijk rekening gehouden met verschillende voorkeuren en specifieke dieetwensen. Bij elk gerecht staan allergenen en aanbevelingen aangegeven. Daarnaast kun je ons altijd naar de mogelijkheden vragen.

Eet smakelijk & met gastvrije groet,
Saré de Cuisine



Vegetarisch of vegetarische optie mogelijk



Meest gezonde keuze per categorie



Veganistisch of veganistische optie mogelijk



Tip van de chef

Openingstijden restaurant

	KEUKEN	BAR
maandag t/m donderdag	11.00 - 21.00	10.00 - 22.00
vrijdag & zaterdag	11.00 - 21.30	10.00 - 22.30
zondag	11.00 - 20.00	10.00 - 21.00

Tortilla chips, bitterballen, vegan bites, crispy chicken bites & smoothies zijn te bestellen tot een half uur na sluitingstijd van de keuken.



Wünschen Sie eine Deutsche Speisekarte?


Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Dranken

Warme dranken

Koffie	3.25
Grote koffie	4.75
Cappuccino	4.00
Grote cappuccino	5.25
Espresso	3.25
Dubbele espresso	5.00
Koffie verkeerd	3.75
Latte macchiato	4.25
Flat white	5.50
Irish coffee	8.00
Frozen frappe 	7.75
Thee	2.75
Verse muntthee	4.25
Verse gemberthee	4.25
Wellnessthee (kaneel, gember, steranijs)	4.75
Warme chocolademelk	4.25

Opties

• Karamel, noten, apple-pie of chai siroop	1.00
• Havermelk 	1.00
• Decafé	-
• Slagroom	1.00
• Honing	0.20

IETS LEKKERS ERBIJ?

Appelgebak	5.00
Karamel schuimgebak	4.75
Wisselend gebak  optie	5.00

Sappen & Smoothies

VERSE SAPPEN

Saunadrankje	6.00
Verse jus d'orange	6.00
Verse jus d'orange met yoghurt	5.50
Verse jus d'orange met karnemelk	5.50

FRESH LEMONADES

4.75

100% natuurlijk, zonder toegevoegde suikers, aangemaakt met bruiswater

Limoen, munt, appel
Blauwe bes, lavendel, appel
Roos, kardemom, peer
Appel, gember, wortel

SMOOTHIES

6.50

Framboos / mango
Aardbei / banaan
Ananas / mango
Groene smoothie
spinazie, broccoli, pastinaak, appel

Zuivel & Fruit

ZUIVEL DRANKEN

Melk	2.75
Karnemelk	2.75

MILKSHAKES

Aardbei	6.00
Banaan	
Vanille	

YOGHURT & FRUIT

Schaaltje vers fruit	6.50
Boerenyoghurt met vers fruit + granola 1.00	6.25
Boerenyoghurt met granola & honing	5.50



Frisdranken

Pakje Saré water	2.50
Sourcy blauw	3.00
Sourcy rood	3.00
Fles sourcy blauw (0,75l)	5.25
Fles sourcy rood (0,75l)	5.25
Pepsi, Pepsi max, cassis	3.50
Bitter lemon, 7-up, tonic, Rivella, ginger ale, Lipton ice tea, Lipton green tea	3.75
Tomatensap	3.75
Appelsap	3.75
Apfelschorle (0,4 l)	5.50
Grote frisdrank (0,4 l)	5.50
Pepsi, pepsi max, cassis	

Bieren

VAN DE TAP

Grolsch Premium Pils (0,3l)	3.75
Grolsch Premium Pils (0,5l)	6.25
Grolsch Weizen (0,3l)	4.75
Grolsch Weizen (0,5l)	7.50
Grimbergen Blanche (0,3l)	5.00
Seizoensbier (0,3l)	5.00

OP FLES

Grolsch 0.0% (0,3l)	4.25
Grolsch Radler 0,0% (0,3l)	4.25
Grolsch Weizen 0,0% (0,3l)	4.75
Leffe Blond (0,3l)	4.75
Westmalle Tripel (0,33l)	6.75
Paulaner Weizen (0,5l)	7.00
Biertje van de maand (vraag ons personeel)	

Wijnen

Onze wijnen hebben we met zorg voor je geselecteerd bij verschillende wijnhuizen. Je kunt bestellen per glas of fles.

WIT

Forster, Rheinhessen Duitsland Lichtzoet: lekker als aperitief en pittige hapjes	5.75 / 27.50
WineByNature, Verdejo BIO Spanje Fruutig & fris: heerlijk bij pasta's en salades	5.75 / 28.75
Lorgeril, Chardonnay Frankrijk Romig & droog: heerlijk bij vis of gevogelte	6.50 / 32.50
Bernard Massard, Prosecco 0,2lt. Luxemburg Licht & fris: lekker als aperitief en lichte hapjes	7.75
Aperol Spritz	9.50

ROOD

Weinzierl, Blauer Zweigelt Oostenrijk Fruutig & soepel: heerlijk bij gevogelte en tapas Deze wijn wordt licht gekoeld geserveerd	6.50 / 28.75
Aómani, Negroamaro Italië Vol & kruidig: heerlijk bij vlees en kruidige gerechten	6.75 / 32.50
Maison la Chenais, Reserve rosé Frankrijk Elegant & licht: heerlijk bij lichte gerechten en salades	5.75 / 28.75

Lunch tot 17:00

Tosti's & Toasts

TOSTI ZALM 12.25

Gerookte zalm, kaas, dillesaus
glutenvrij mogelijk, ei, lactose, mosterd, sesam, soja, sulfiet, vis

TOSTI BURRATA 11.00

Pesto, cherrytomaat, burrata
glutenvrij mogelijk, ei, lactose, mosterd, noten, sesam, soja, sulfiet

TOSTI CLASSIC optie 8.00

Ham, kaas, curry of ketchup
+ ananas 1.00
glutenvrij mogelijk, ei, lactose, mosterd, sesam, soja, sulfiet

TOAST AVOCADO & EI 12.50

Avocado, tomatentapenade, spiegelei
+ zalm 3.00
glutenvrij mogelijk, ei, sesam, soja, vis

Broodjes & Wraps

KROKANTE KIP WRAP 13.50

Krokante kip, taugé, rode ui, sla, chipotlemayonaise
gluten, selderij

UITSMIJTER SARÉ optie 12.50

Ham, kaas, spek, 3 spiegeleieren
glutenvrij mogelijk, ei, lactose, mosterd, sesam, soja, sulfiet

FALAFEL & BIET 11.75

Groenten gebakken in chilisaus, bietenhummus, falafel, pompoenpitten
glutenvrij mogelijk, lupine, sesam, soja

12-UURTJE 13.50

Spiegelei, ham, kaas, kroket, mosterd, 'soep van de maand'
gluten, ei, lactose, mosterd, selderij, sesam, soja, sulfiet

SPICY TUNA 13.75

Pittige tonijnsalade, gegratineerde cheddar, krokante ui, chipotlemayonaise
glutenvrij mogelijk, ei, lactose, lupine, mosterd, sesam, soja, vis



Onze broden

Tosti's, toasts & gerechten met ei worden op plakken licht of donker landbrood geserveerd. Overige gerechten op een witte,- of meergranenbol.

Glutenvrij brood mogelijk +1.50



Lunch

FLATBREAD GAMBA 14.50

Gamba's in knoflook-rode-peperolie, wakame, rode ui, sla, sesamdressing
glutenvrij mogelijk, ei, mosterd, schaaldieren, sesam, soja

OOSTERSE KIP 14.00

Kippendij, champignons, paprika, rode ui, sugarsnaps, taugé, cashewnoten, oosterse sesamsaus
glutenvrij mogelijk, lactose, lupine, noten, selderij, sesam, soja, sulfiet, vis, weekdieren

HALLOUMI WRAP optie 14.50

Gebakken halloumi, sla, rode ui, avocado, mangodressing
glutenvrij mogelijk, lactose, sesam, soja

BEEF BURGER 20.00

Briochebol, beefburger, bacon, kaas, gekarameliseerde ui, botersla, chipotlemayonaise, kleine portie friet, mayonaise
gluten, ei, lactose, mosterd

LUNCH SPECIAL

Het wisselende lunchgerecht van ons maandmenu

Soepen

INDIASE KIPPENSOEP optie 8.25

Gevulde kerrie-kokossoep, sugarsnaps, taugé, pulled chicken, flatbread, krokante uitjes
gluten, mosterd, selderij, soja, sulfiet

SOEP VAN DE MAAND

De wisselende soep van ons maandmenu

Flammkuchen

ZALM 14.00

Crème fraîche, zalm, cheddar kaas, rode ui, kappertjes, dillesaus
gluten, ei, lactose, vis

PULLED CHICKEN 13.25

Crème fraîche, pulled chicken, rode ui, champignons, cheddar kaas, barbecuesaus
gluten, lactose, mosterd, soja, sulfiet

CHORIZO 14.00

Crème fraîche, chorizo, rode ui, burrata, jalapeños, rucola
gluten, lactose



Meer friet erbij?

Friet is bij te bestellen voor 5.00 of je kunt kiezen voor loaded fries van onze tapas kaart.

Poké bowls & Salades



Stel hieronder jouw eigen
poké bowl of maaltijdsalade samen

1. Kies je basis

SALADE optie

Sla, cherytomaatjes, ingelegde rode ui, avocado, komkommer,
croutons, brood, ongezouten roomboter
glutenvrij mogelijk, ei, lactose, mosterd, sesam, soja, sulfiet

13.00

POKÉ BOWL optie

Sushirijst, edamame, avocado, mango, ingelegde rode ui, wakame,
zeewiercrisps, sojasaus
glutenvrij mogelijk, ei, sesam, soja

14.00

2. Kies je toppings

Oosterse groenten <small>allergenen vrij</small>	+ 4.50
Falafel <small>sesam</small>	+ 5.50
Malse kippendij <small>soja, sulfiet</small>	+ 6.00
Gamba's <small>schaaldieren</small>	+ 6.50
Verse zalm <small>soja, vis</small>	+ 6.50
Geschroeide tonijn <small>sesam, vis</small>	+ 6.50
Halloumi <small>lactose</small>	+ 6.50

3. Kies je dressing

- Kruidendressing mosterd
- Geroosterde sesamdressing ei, mosterd, sesam, soja
- Mangodressing allergenen vrij



Een moment van pure ontspanning

Tapas & Bites



Heerlijk om te delen

Onze tapas & bites zijn te bestellen als hapje tussendoor, of als voor- of hoofdgerecht. Kies ongeveer 2 à 3 gerechtjes per persoon voor de portie van een hoofdgerecht.

BREEKBROODJE 8.50

Duo van wit- & meergranenbrood, huisgemaakte kruidenboter, aioli, tomatentapenade

glutenvrij mogelijk, ei, lactose, mosterd, sesam, soja

BURRATA 10.00

Burrata, rucola, cherytomaatjes, basilicumolie, pompoenpitten

lactose

NACHOS 9.50

Tortillachips, paprika, rode ui, guacamole, crème fraîche, jalapeños, cheddar kaas

+ pulled chicken 3.00

lactose, soja, sulfiet

CARPACCIO 15.00

Rundercarpaccio, rucola, pompoenpitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, truffelchips

ei, lactose, mosterd, soja

TORTILLA CHIPS optie 6.50

Crème fraîche, chilisaus

lactose

GAMBA'S AJILLO 13.00

Gamba's in knoflook-rode-peperolie, brood

glutenvrij mogelijk, schaaldieren, sesam, soja

LOADED FRIES 8.75

Friet, Parmezaanse kaas, krokante uitjes, bosui, truffelmayonaise

+ bacon 2.00

gluten, ei, lactose, mosterd, soja

TONIJN TATAKI 14.50

Geschroeide tonijn, wakame, sojasaus wasabi, sesam

glutenvrij mogelijk, sesam, soja, vis

OSSENHAASPUNTJES 13.00

Ossenhaaspuntjes in teriyaki, sesam, champignons, rode ui, pepertjes

glutenvrij mogelijk, sesam, soja

BITTERBALLEN (8 stuks) 9.00

Mosterd, mayonaise

gluten, ei, lactose, mosterd, selderij, soja

VEGAN BITES 9.75

Truffelkroketjes, gyoza's, bloemkoolbites, chilisaus, mangodressing

gluten, lupine, mosterd, selderij, sesam, soja, sulfiet

CRISPY CHICKEN 9.00

Barbecuesaus, chilisaus

gluten, mosterd, selderij

BORRELTIP

Het wisselende borrelgerecht van ons maandmenu



SATÉ VAN DE HOEN wijntip: Rosé

22.75

Malse kipsaté, atjar, satésaus, kroepoek, krokante uitjes, friet en salade
gluten, lactose, pinda's, schaaldieren, soja, sulfiet

BAVETTE wijntip: Negroamaro

29.00

Bavette, chimichurri, trostomaatjes, krieltjes met rozemarijn en salade
geen allergenen

ZEEBAARS wijntip: Chardonnay

26.50

Zeebaars, groene asperges, aardappelgratintaartje, hollandaisesaus en salade
ei, lactose, selderij, vis


GELE CURRY wijntip: Blauer Zweigelt

21.00

Rijst, wortel, sugarsnaps, paksoi, broccoli, flatbread, salade
+ gamba's 6.50
glutenvrij mogelijk, soja, schaaldieren (bij gamba's)

DINER SPECIAL all day

Het wisselende hoofdgerecht van ons maandmenu

 Meer keuze? Bekijk ook onze all day lunch, poké bowls, maaltijdsalades tapas.

De chef aan het woord

In onze keuken koken we met passie en eenvoud. We werken zo veel mogelijk met pure streekproducten, geproduceerd dicht bij huis, soms zelfs in eigen tuin. Zo laten we de verse producten voor zich zelf spreken, zonder onnodige poespas.

Onze bavette is daar een mooi voorbeeld van. Het vlees komt van ambachtelijke slager de Hoeve, waar de runderen het grootste deel van het jaar lekker buiten staan. De grasvoeding geeft het vlees een mooie structuur en een volle, pure smaak.

Voeg daar onze chimichurri van kruiden uit eigen tuin en onze op het seizoen afgestemde bijgerechten aan toe en voilà, eet smakelijk!

Sten ten Have



Desserts



Van onze desserts kun je de hele dag genieten.

MANGO PANNA COTTA

9.00

Mango panna cotta, framboosijs, slagroom
glutenvrij mogelijk, lactose, soja

LIMONCELLO TIRAMISU

9.50

Limoen mascapone, limoncello gedrenkte lange vingers
gluten, ei, lactose

COUPE PISTACHE

10.50

Pistache ijs, witte chocola-callets, vanille-ijs, slagroom
glutenvrij mogelijk, lactose, noten, soja



Ook lekker als dessert...

Neem ook een kijkje bij onze gebakjes, kies voor een schaalje vers fruit of geniet van onze frozen frappé.



Ons idee van wellness..

Saré werd ruim 40 jaar geleden opgericht vanuit een passie voor sauna en het idee dat ontspanning niet groots of spectaculair hoeft te zijn. Een plek waar je kunt ontspannen en ontprikkelen, waar warmte en service vanzelfsprekend zijn en waar kwaliteit altijd boven kwantiteit gaat. En dat alles midden in de prachtige natuur.

Onze kijk op wellness is Scandinavisch geïnspireerd en Twents geworteld. Van het noorden nemen we eenvoud en rust mee, vanuit het oosten des lands de gastvrijheid en nuchterheid. Samen vormt dat een beleving die kleinschalig, warm en rustgevend is. Terug naar de basis, opnieuw in balans.

Sauna & gezondheid: wist je dat...

Je lichaamstemperatuur stijgt tot wel 39 graden Celsius?

Hierdoor ga je flink transpireren. Gemiddeld verlies je tijdens een saunabezoek tot wel 1,5 liter vocht (drink dus voldoende).

Je tijdens een rondje sauna evenveel afvalstoffen afvoert als gedurende 24 uur via je urine?

Zelfs afvalstoffen uit dieper gelegen vet-, spier- en huidweefsels worden tijdens een saunabezoek losgeweekt en afgevoerd.

Je hartslag tijdens een saunasessie met 50-57% stijgt?

Saunabezoek traint je hart en gaat verkalking van de aderen tegen. Veelvuldig saunabezoek zorgt voor een verminderd risico op sterfte door hart- en vaatziekten.

Er door saunabezoek sneller en meer slijm uit de longen zal worden afgevoerd?

Dit komt doordat de doorbloeding in de kleine haarvaatjes van de longen verbetert. Zeker mensen met vormen van astma en bronchitis kunnen bij deze voordelen gebaat zijn.

Frequente saunabezoekers minder snel ziek worden?

Je weerstand verbetert en je bent beter opgewassen tegen temperatuurwisselingen. Onderzoek heeft uitgewezen dat je 30% minder risico loopt op een verkoudheid of virusinfectie.

Kleine scheurtjes in de spieren sneller zullen genezen?

Ook dit heeft te maken met een betere doorbloeding van het lichaam. Daarnaast werkt de warmte ontspannend op spieren en gewrichten. Tip: heb je spierpijn? Ga dan in onze infraroodcabine voor een nog diepere werking en sneller herstel!

Veelvuldig saunabezoek de kans op dementie en Alzheimer tot 66% vermindert?

Dit heeft een langdurig onderzoek in Finland uitgewezen. Ook hierin speelt de stimulatie van de bloedsomloop in de kleine vaten van de hersenen een belangrijke rol.

Saunabezoek ook invloed heeft op je hormoonhuishouding?

Saunabezoek zorgt voor reductie van stresshormonen en maakt zelfs bepaalde gelukshormonen aan, waaronder bijvoorbeeld endorfine.

Vaker naar de sauna?

Vraag onze receptie naar onze badenkaarten en ontvang standaard hoge kortingen op je bezoek.

Een fijne en gezonde dag gewenst!

Saré Wellness



Puur genieten



 SARÉ WELLNESS