

Welkom

Wat fijn dat wij u mogen begroeten... even voorstellen, wij zijn Niek en Lieneke, de trotse eigenaren van De kleine Bistro. Niek is uw kok en ik, Lieneke, sta voor iedereen klaar in de bediening.

Bij ons ervaar je echte Twentse gastvrijheid.

U kunt bij ons heerlijke bistro gerechten eten waarvan sommige met een knipoog naar de Twentse keuken.

Heeft u nog vragen, opmerkingen of bepaalde wensen? Wij horen het graag.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Laat het ons weten, zodat de keuken hier rekening mee kan houden.

Voor nu wensen wij u een smakelijke maaltijd toe.

Goejendag koompt der in

Met völle wille neugt wiej oeleu hier binn. Wiej zint Niek en Lieneke, de greutse bezitters van "De kleane Bistro". Niek döt de kökn en ik, Lieneke maak 't de gaste gearne noar 't zinne. Biej oons köj onmeunige lekkere bistrogerechen etn met 'n kwinkslag noar de Tweantse kökn.

Vroagn, opmaarknge of kö'j bepoalde dinge neet verdreagn?

Loat 't oons wetn zodat ze der in de kökn reknge met kunt hooldn.

Smoaklijk etn!

Wist u dat wij een veilige plek achter de poort hebben voor het stallen van uw fiets terwijl u bij ons eet!!

Voorgerechten/veuraf

Stokbroodje met smeersels.

€5,50

Stoet met saus.

Champignons in frituurbeslag (vega)

€10,50

Kastanje champignons gefrituurd in een bierbeslag van Othmar bock. Geserveerd met knoflooksaus.

Champignons frituurd in 'n beslag met knoflooksaus .

Pittige knoflook garnalen

€14,00

Gebakken garnalen met knoflook, ui en Spaanse peper.

Gebakkn garnaaln met knoflook, siepel en Spaanse pepper.

Mosselen

€10,00

gepaneerde gefrituurde mosseltjes met een remouladesaus geserveerd.

Mössel frituurd met 'n remouladesaus.

Hee löt zich de käze neet van 't brood etten.

Voorgerechten/veuraf

Carpaccio

€14,50

Dun gesneden runderbiefstuk met truffelmayo, pijnboompitten en oude kaas.

Dunne sneedn reunderbief met trüffelmayo, pienboompittn en oale käze.

Twents nagelhout

€14,50

Proef een typisch Twents streekgerecht. Gedroogd en met kruidnagel bestoven rundvlees. Op een salade van sla, appel, noten en dressing.

Preuf 'n ech twents gerech. Gedreugd en met kruudnägel besteuven Reundvlees. Met sloat, appel, nüttn en dressing.

Paling

€15,50

Gerookte paling en rivierkreeft staartjes met een Wakame salade en dressing.

Zoek't uut metn vertaling van dit gerecht.

Slakken

€13,50

Traditioneel in een huisje met kruidenboter.

Slak'n in'n huuske met kruudnbötter.

*Leefde is as soep etn met nen vork,
Ie kriegt d'r nich genug van.*

Soepen/soepn

A li pasha

€8,50

Dit is een lokale soep. Licht pittig, goed gevuld met groenten en vlees.

Onmeunig lekkere lokale soep uut hengel.

Uiensoep (vega)

€7,50

Traditionele uiensoep met een kaascrouton.

Onze uien komen uit Deurningen.

Soep van siepel zo as ze dat vrooger maakn.

Oma's tomatensoep

€7,50

Tomatensoep van pomodori tomaten met gehaktballetjes.

Grotmoos soep, van Pomodori temaatn met gehaktballekes.

Mosterdsoep (vega mogelijk)

€7,50

Heerlijke typische Twentse mosterdsoep met spek.

Mösterdsoep met spek.

Stoetn

*Ik stun laats veur de roetn
biej bakker van Kloetn.*

Doar zag ik nen mooïn stoetn.

Ik zea: doo mij zo'n stoetn in'n toetn.

Ik gung met'n stoetn noar boetn.

*Oonderwegns keek in'n toetn,
toen zag ik nen verschimmelden stoetn.*

*Toe wun ik zo hellig op bakker van Kloetn,
ik pak'n stoetn oet'n toet'n*

en smee't 'm dwars deur de roetn,

biej bakker van Kloetn miln in'n snoetn.

Hoofdgerechten/'t belangriekste

Tournedos ±200 gram

€35,00

heerlijk mals stukje vlees van de koe.

maalsen vleas van de koo. 200 gram.

Ribeye

€32,00

Runder ribeye. heerlijk malse steak ±300gram.
met een vet-oogje.

Maalsen vleas van de koo. 300 gram.

Eendenborst

€28,50

Malse eendenborstfilet met een honing-balsamico saus.

Maalsen entefilet met 'n honing-balsamicosaus.

Diamanthaas

€33,50 pp

Heerlijk mals rundvlees op gebakken groenten
met 2 sauzen. Voor minimaal 2 personen.

Maalsen reundvleas op gebakn greunte met 2 sauzen.

Vuur te meenste 2 leu.

*'t giet zooas 't giet, giet't nich
dan is't dreug.*

Hoofdgerechten/'t belangriekste

Biefstukpuntjes

€25,00

Gebakken biefstukpuntjes met stroganoffsaus.

Geserveerd in een pannetje.

Gebakn biefstukpüntkes met paprikasauze.

Anneleawerd in 'n pänneke.

Varkenshaas

€25,50

Gegrilde varkenshaas gevuld met in ham gerolde brie.

Of met een saus naar keuze.

'n gegreeld stuk vaarksnhaas stuft met brie, ham.

Of sauze naar keuze.

Kalfslever

€28,50

Gebakken kalfslever met garnituur van appel, spek en ui.

Leaver van de pinke. Met appel, spek en siepel.

Twentsche kipstoof

€22,50

Kipstoofpotje in weizenbier geserveerd in een pannetje.

Hoenderfilet in'n een pannetje.

De domste boer'n hebt manks de dikste tuffel.

Vis/oet 't water

Zalmfilet

€26,50

Op de huid gebakken zalmfilet met hollanddaisesaus.

Op't vel bakk'n zalm met'n hollandaisesaus.

Victoriabaarsfilet

€26,50

Gebakken filet met een kruidenolie.

victoriaboarsfilet met'n kruudnolie.

Gamba's

€27,50

Pittig gebakken garnalen met knoflook, ui en Spaanse peper.

Gebakkn garnaaln met knoflook, siepel en Spaanse pepper.

Vegetarisch/van 't greun

Spinazietaart

€22,50

Bladerdeeg gevuld met spinazie, groenten, noten en feta.

Blaadrdeeg stuft met spinazie, greunte nötn en feta.

Paddenstoelen stroganoff

€20,50

Tagliatelle (pasta) met gebakken paddenstoelen en een stroganoff.

Pasta met paddestöel'n stroganoff.



Desserts/ wat noa

Notentaartje

€11,00

Roombotertaartje met noten, vanille-ijs en karamelsaus.

Roombottertäartke met nötn, venielje ies en karrelmelsauze.

Coupe noten

€9,50

Walnoten, pecan-caramel en vanille-ijs met noten en slagroom.

Coupe met nö't'n- ies, noot'n en slagroom.

Stroopwafel parfait

€10,00

Parfait met stukjes stroopwafel.

Geserveerd met een twents likeurtje.

Zoek 't uut met de vertaling van dit onmeunig lekkere dessert.

Crème brûlée

€9,50

Vanille kookpudding met een gebrande suiker laag.

Met vanille-ijs. Brandend geserveerd.

Venielje kokpuddinge met 'n gebraand suukrkörske. Fiknd anneleawerd.

Tempelmannetje

€5,50

1 bolletje vanille-ijs met slagroom.

1 bö! venielje ies met slagroom.

Extra:

Bol ijs

€1,50

Extra sausje:

karamel, advocaat, of chocoladesaus.

€1,50

Koffie kaart

'n komme koffie of 'n bakske thee

Koffie	€3,10	Irish coffee	€7,50
Thee	€2,75	French coffee	€8,00
Cappuccino	€4,45	Baileys coffee	€7,50
Latte	€4,65	Spanish coffee	€7,50
Espresso	€2,95	Italian coffee	€7,50
Dubbele espresso	€5,85	kuierkoffie	€7,50

Koffie compleet

€8,50

Koffie of thee met lekkernijen, geserveerd op een etagère.

Met onder andere bonbons, Twents baksel en nog veel meer.

Tukker koffie

€8,50

Koffie of thee met een glaasje advocaat met slagroom en arretjes cake.

Likeuren proeverij

€12,50

U krijgt 3 verschillende likeuren om te proeven.

Whisky proeverij

€17,50

3 verschillende whisky's om te proeven met chocolaadjes.

Likeuren

Likeur 43	€5,50
Amaretto	€5,50
Baileys	€5,50
Cointreau	€6,00
Grand Marnier	€7,20
Tia Maria	€5,50
Drambuie	€7,20

wij hebben een uitgebreide collectie **whisky**.

Vraag ernaar bij de bediening of kom kijken aan de bar.

Bijgerechten/wat der bieje

Sausen

Pepersaus	€3,50
Stroganoffsaus	€3,50
Champignonsaus	€3,50

Garnituur/Gaarnituurn

Gebakken uien	€3,50
Gebakken champignons	€3,50
Mix van gebakken uien en champignons.	€3,50

Friet/Petat

Schaaltje friet	€4,00
-----------------	-------

Wij serveren al onze hoofdgerechten met gebakken aardappelen (komt uit Deurning) en salade.

Bij alle heufd gerechten krie'j gebakn eerpel en Sloat.

Om verspilling tegen te gaan vragen wij voor iedere portie gebakken aardappelen, friet of salade die extra wordt besteld € 1,00.

Vuur'n possie extra vroage wie 'n poar ceant derbiej.

Döllig

Biej de Hoksebarger watermöl
Zat op ne Zöndag ens ne döl
Te visken in de maoneschien
Met'n augurkje an de lien.
Ne boer oet Buurse sprök em an:
Wat dooj met dee augurk toch man?
Och, zèè den döl, iej majt wa wetten;
Ik maj zo geerne rolmops etten!

Oorzaak drank

'n Best stuk in de piepe hebben.

Hee har de piepe good strak stoan.

Zo dikke as doezend man.

A-j 'n eerstn loat stoan
He-j van 'n letsn gen last.

'n Best skoer op hebben.

Hee har em mooi stoan.

Hee hef de piepe vol.

Zo dikke as 'n driethoes.

