

VOORGERECHTEN

Plukbrood van Bakkerij van der Most <i>met diverse dips</i>	€ 7,50
Proeverij De Hazelaer <i>meerdere gerechtjes geserveerd op een plank voor 2 personen</i>	€ 27,00
Carpaccio van rund <i>met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitten en gemarineerde salade</i>	€ 13,50
Mozzarella van Buffalo Farm Twente <i>met tapenade van zoete tomaatjes, olijven en basilicumpesto</i>	€ 12,50
Gamba's al "pil-pil" <i>pittige gamba's in olijfolie met brood</i>	€ 12,50
Chefs duo van zalm <i>met Hellendoornse rode bieten gemarineerde en in Caribische kruidenmix gebakken zalm, met mango chutney confijt</i>	€ 12,90

SOEPEN

Romige pompoensoep <i>met pompoenzaadolie</i>	€ 7,00
Soep van de Nederlandse tuintomaat	€ 7,00
Soep van de dag <i>vraag naar de soep van vandaag</i>	€ 7,00

MAALTIJDSALADES

Carpaccio <i>met Parmezaan, pijnboompitten, rode ui, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise</i>	€ 15,00
"Blackened zalm" <i>gemarineerde salade met in Caribische kruiden gebakken zalm, tomaat, komkommer en croutons</i>	€ 16,00
Caprese <i>met Twentse Buffalo Mozzarella, tomaat, rode ui en basilicum</i>	€ 15,00

Bij onze maaltijdsalades serveren wij brood en boter



De Hazelaer

RESTAURANT

P U U R ,
E E R L I J K
& L O K A A L

HOOFDGERECHTEN

Limburgs Kloostervarken - specialiteit van de maand <i>Kloostervarkensbiefstuk gegaard in de oven met mediterrane kruiden, Twentse bakbloedworst, zoete uiensaus en appel peer compote</i>	€ 25,00
Krokant gebakken schnitzel <i>met champignonroomsaus en bosui</i>	€ 22,50
Spare Ribs <i>huis gemarineerd, keuze uit zoet of pittig; geserveerd met knoflooksaus</i>	€ 22,50
Klassieke wildstoof van hert en wildzwijn <i>met veenbessen en champignons</i>	€ 24,50
Kipsaté <i>met basmati rijst, atjar, satésaus, gebakken ui, wasabi noten</i>	€ 19,50
Cheeseburger De Hazelaer <i>200 gr. rundvlees, spek, kaas, tomaat, komkommer, salade en smokey burger saus</i>	€ 18,50
Rosé gebakken kalfsrug <i>met cognac pepersaus</i>	€ 28,00
Tournedos Rossini <i>met foie gras en port reductie</i>	€ 36,50
Kabeljauw <i>met honing uit Almelo en Chorizo</i>	€ 26,00
Quiche Méditerranée <i>met tapenade van zoete tomaat en groene asperges</i>	€ 17,00
Pompoen Ravioli <i>met cherry tomaat, shiitake, bosui, pompoen in roomsaus en Parmezaan</i>	€ 17,00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur

KINDERKAART INCLUSIEF EEN VERRASSING UIT DE MAND

Tomatensoep	€ 5,00
Frietjes met keuze uit een frikandel, kipnuggets of kaassoufflé	€ 8,50
Schnitzel met frietjes	€ 9,50
Kinderbeker met vanille ijs, slagroom en spikkels	€ 4,75



De Hazelaer
RESTAURANT

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL

DESSERTS

Chefs Zweedse kladdkaka chocolade taart <i>met karamelsaus, verse bessen en kaneelijs</i>	€ 9,00
Crème brûlée <i>met mokka-ijs en cappuccino crumble</i>	€ 8,00
Dame blanche <i>vanille-ijs met slagroom en saus van Valrhona chocolade</i>	€ 8,00
Specialiteit van het huis <i>chocoladetaart vers gebakken in de oven, met kaneel, amaretto en vanille-ijs bereidingstijd ca. 15 minuten, het is het wachten waard</i>	€ 10,00
“Riekies koffiemoment” <i>assorti aan desserts met zoete lekkernijen, koffie en een likeur naar keuze</i>	€ 15,00

KOFFIE SPECIALITEITEN

Irish coffee – Jameson Irish Whiskey	€ 8,50
French coffee – Grand Marnier	€ 8,50
Italian coffee – Amaretto Disaronno	€ 8,50
Spanish coffee – Licor 43 of Tia Maria	€ 8,50
Ijskoffie	€ 8,50



De Hazelaer

RESTAURANT

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL