

WELKOM BIJ

SARÉ

THERMEN & BEAUTY

Wij staan voor púúr genieten en werken zoveel mogelijk met verse streekproducten, welke met veel liefde bereid worden door ons gepassioneerde keukenteam. Proef ons fijn gerijpte biologische vlees, wellness salade & poké bowls 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



veganistisch of veganistisch te bereiden gerechten



aanbevolen door onze chef



bijpassend wijnadvis

OPENINGSTIJDEN KEUKEN

Maandag - zondag 20.30 uur

Bitterballen, oerbrood, mandje tortilla chips en desserts
zijn te bestellen tot 21.00 uur




Wünschen Sie eine Deutsche Speisekarte?

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

WARMER DRANKEN & ZOETIGHEDEN

Koffie	€ 2.75
Dubbele koffie	€ 4.70
Cappuccino*	€ 3.10
Dubbele cappuccino*	€ 4.90
Espresso	€ 2.70
Dubbele espresso	€ 4.70
Koffie verkeerd	€ 3.00
Latte Macchiato*	€ 3.40
Caramel of noten koffie	€ 3.35
Caramel of noten cappuccino*	€ 3.70
Irish coffee	€ 7.95
Thee	€ 2.75
Verse muntthee	€ 3.40
Verse gemberthee	€ 3.40
Warme chocolademelk	€ 3.50
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4.25

**Lactose vrij? Wij hebben ook havermelk *

Zoete lekkernijen	€ 5.50
Appelgebak	€ 3.95
Appelgebak met ijsbol & slagroom	€ 5.95
Caramel schuimgebak (glutenvrij)	€ 3.95
Seizoensgebak	€ 3.95
Limoen-mango carre 	€ 4.25
Portie slagroom	€ 1.00

FRISDRANKEN & VERSE SAPPEN

Pakje Saré water	€ 1.75
Sourcy rood/blauw	€ 2.65
Sourcy rood/blauw (0,75 liter)	€ 4.95
Cola, Cola light	€ 2.75
Sinas, 7-up, Cassis	€ 2.75
Bitter lemon, Tonic	€ 3.10
Rivella, Ginger beer, Ginger ale	€ 3.10
Lipton Ice-tea, Green tea	€ 3.10
Tomatensap, Appelsap	€ 2.75
Apfelschorle, grote frisdrank (0,4 liter)	€ 4.95

FRESH LEMONADES

100% natuurlijk, zonder suikers

Limoen, munt, appel	€ 3.95
Blauwe bes, lavendel, appel	€ 3.95
Wortel, gember, appel	€ 3.95
Roos, kardemom, peer	€ 3.95

VERSE SAPPEN

Saunadrankje	€ 5.40
Verse jus d'orange	€ 4.95
Verse jus d'orange met boerenyoghurt of karnemelk	€ 4.95

SMOOTHIES

Framboos/mango	€ 5.95
Mango/aardbei	€ 5.95
Aardbei/banaan	€ 5.95
Ananas/mango	€ 5.95
Framboos/aardbei	€ 5.95
Banaan/mango	€ 5.95
Groene smoothie: spinazie, broccoli, pastinaak, appel	€ 5.95

ZUIVEL & FRUIT

MILKSHAKES

Aardbei	€ 5.25
Banaan	€ 5.25
Vanille	€ 5.25

ZUIVEL DRANKEN

Melk	€ 2.40
Karnemelk	€ 2.40
Verse jus d'orange / karnemelk	€ 4.95
Verse jus d'orange / boerenyoghurt	€ 4.95

ONTBIJT / TUSSENDOORTJE

Schaaltje vers fruit	€ 5.75
Boerenyoghurt met vers fruit	€ 5.75
Boerenyoghurt met granola & honing	€ 5.25

Smoothie bowl van acai - kokos - verse banaan - blauwe bes - kiwi - huisgemaakte granola - kokosvlokken	€ 9.95
--	--------

ALCOHOLISCHE DRANKEN

BIER VAN TAP

Grolsch Premium Pils (0,3 liter)	€ 3.25
Grolsch Premium Pils (0,5 liter)	€ 5.60
Grolsch Weizen (0,3 liter)	€ 4.50
Grolsch Weizen (0,5 liter)	€ 6.10
Grimbergen dubbel tap (0,3 liter)	€ 4.60
Seizoensbier tap (0,3 liter)	€ 4.60

BIEREN OP FLES

Grolsch Radler 0.0 (0,3 liter)	€ 4.10
Grolsch Weizen 0.0 (0,3 liter)	€ 4.50
Westmalle tripel (0,33 liter)	€ 5.30
Paulaner Weizen (0,5 liter)	€ 6.10
Speciaalbier wisselend (vraag ons personeel)	

APERITIEF

Hugo	€ 6.50
Prosecco (klein flesje)	€ 6.50

WIJNEN

Vina Aljibes Tinto (rood)	€ 4.75
MG Reserva Carmenère (rood)	€ 5.25
Berg und Wald (wit/zoet)	€ 4.50
Galana, verdejo (wit/droog)	€ 4.75
Tinhof, Grüner Veltliner (wit/droog)	€ 5.25
Tinhof Rosé	€ 4.75



Meer informatie over onze wijnen vindt u in onze wijnkaart achterin.

TOSTI'S tot 17.00 uur

Boerentosti ham / kaas  € 5.25
(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, lupine, ei, soja)

Boerentosti spek / rode ui / ei / kaas  € 6.75
(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, lupine, ei, soja)



Boerentosti zalm / kaas € 8.95
Dillesaus
(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, lupine, vis, ei, soja)

BROODJES tot 17.00 uur

*Onze verse landbroden worden voor u gebakken bij streekbakker Kienhuis.
Bij alle onderstaande gerechten heeft u keuze uit landbrood donker, licht of spelt.*

Fris & Gezond  € 7.95
Ham - kaas - sla - tomaat - komkommer - ei - kruidendressing
(glutenvrij mogelijk, soja, melk, mosterd, sesamzaad, lupine, ei, noten, selderij)

Twentse gerookte zalm  € 11.95
Heks'nkaas - komkommer - tomaat - sla
(glutenvrij mogelijk, soja, melk, mosterd, sesamzaad, ei, selderij)

Toast Avocado & Ei   € 8.95
Verse avocado - gebakken eieren - tomaten tapenade
(glutenvrij mogelijk, melk, ei)

Uitsmijter Saré  € 9.95
Boerenstoet - parmaham - kaas - spek - eieren - sla
(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, ei, pinda's, noten, soja, mosterd, selderij)

Twents 12-uurtje € 11.75
Boerenstoet - ham - kaas - ei - kroket - tomatensoepje
(gluten, melk, sesamzaad, ei, pinda's, noten, soja, selderij)

Lunch Special € 8.50
Wisselende verrassing van onze Chef!

BROODJES hele dag

(tot de keuken sluit)

*Onze verse broden worden voor u gebakken bij streekbakker Kienhuis
Bij alle onderstaande gerechten heeft u keuze uit landbrood donker, licht of spelt*

- Bourgondisch Klassiek** € 9.50
Bourgondische rundvleeskroketten - sla - mosterd
(gluten, sesamzaad, mosterd, lupine, ei, pinda's, noten, selderij, soja)
- Homemade Beefburger**  € 16.95
Huisgemaakte black angus burger - sla - mini augurkjes -
spek - cheddar kaas - tomatenrelish - frieten - truffelmayonaise
(glutenvrij mogelijk, soja, ei, melk, sesamzaad, selderij, mosterd)
- Brie & bloemenhoning**  € 8.95
Gesmolten brie - rucola - walnoten
(glutenvrij mogelijk, melk, noten)
- Hummus & gegrilde groente**   € 8.95
Hummus - champignons - paprika - ui - rucola
(glutenvrij mogelijk, noten)
- Oosterse kip** € 9.95
Kippendij - champignons - paprika - ui - cashewnoten -
huisgemaakte Oosterse saus
(glutenvrij mogelijk, soja, ei, noten, selderij)
- Tuna Melt** (gegratineerd) € 9.95
Huisgemaakte tonijnsalade - mini augurkjes - gesmolten cheddar
(gluten, soja, melk, mosterd, lupine, vis, ei)

SOEPEN & FLAMMKUCHEN

(tot de keuken sluit)

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Onze soepen worden geserveerd met vers gebakken briochebol en ongezouten roomboter.

- Tomatensoep Mediterrane**  
Basilicum olie - shiitakes € 7.25
(glutenvrij mogelijk, selderij)
- Soep van de week** € 7.75
Laat u verrassen door onze Chef!

OOSTENRIJKSE FLAMMKUCHEN

Eigengemaakte Flammkuchen warm uit onze steenoven.

- Flammkuchen Zalm** € 12.50
Crème fraîche - zalm - rode ui - cheddar kaas - dillesaus
(gluten, melk, ei, vis)
- Flammkuchen Pulled Chicken** € 10.50
Tomatensaus - pulled chicken - rode ui - cheddar kaas
bbq saus - nacho crunch
(gluten, melk, selderij, mosterd, soja)
- Flammkuchen Caprese**   € 10.50
Crème fraîche - tomaat - buffelmozzarella - groene pesto olie - rucola
(gluten, melk, noten)

POKÉ BOWLS & MAALTIJDSALADES

(tot de keuken sluit)

Stel hieronder uw eigen poké bowl of maaltijdsalade samen

1. Kies uw basis

Poké Bowl

€ 16.50

Sushirijst - sojaboontjes - avocado - mango - radijs
lente - ui - komkommer - zeewiercrisp - soja
(glutenvrij mogelijk, sesamzaad, mosterd, lupine, selderij, soja)

Salade

€ 16.50

Sla - tomaatjes - ei - komkommer - croutons - pijnboompitjes
gerasppte kaas - broodje met ongezouten roomboter
(glutenvrij mogelijk, ei, melk, noten, selderij)

2. Kies uw toppings (1 à 2)

Oosterse groente + € 1.50

(soja)

Brie met honing + € 2.50

(melk)

Oosterse kippendij + € 2.00

(gluten, selderij)

Beef tataki - 4 stukjes + € 2.50

(geen)

Grote gamba's - 3 stuks + € 3.50

(schaaldieren)

Verse zalm in dashi - 3 stroken + € 4.00

(soja vrij mogelijk, vis)

Geschroeide tonijn - 3 stroken + € 4.50

(vis)

3. Kies uw dressing

Geroosterde sesamdressing (gluten, ei, mosterd, sesam, soja)

Kruidendressing (mosterd)

Caesar dressing (ei, melk, vis, mosterd)

BORREL & BITES

(tot de keuken sluit)

Mandje tortilla chips

Chilisaus

(kan sporen van gluten bevatten)

€ 4.95

Hollands kaasplankje

3 soorten kaas - walnoten - honingmosterdsaus

(gluten, melk, noten, mosterd)

€ 12.75

Oergranen broodsnaaierij

Duo broodjes met huisgemaakte kruidenboter - knoflooksaus

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

€ 7.75

Nacho's Saré

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

(kan sporen van gluten bevatten, melk, selderij)

€ 12.95

Portie bitterballen (8 stuks)

Mosterd

(gluten, soja, mosterd)

€ 7.95

Quesadilla's met hummus

Tortilla wrap - guacamole - tomaat - cheddar - hummusdip

(gluten, melk)

€ 9.95

Groentekroketjes & Sriachamayo

8 Cas Spijkers groente kroketjes – Sriachamayonaise

(gluten, ei, lupine, selderij)

€ 11.95

Borrelplank Deluxe (vanaf 2 pers. te bestellen)

Wisselende combinatie van diverse lekkernijen van de chef

(vraag onze bediening naar allergenen)

€ 12.95 p.p.

HOOFDGERECHTEN

(tot de keuken sluit)

VAN HET LAND

*Ons biologische vlees komt van ambachtelijke slagerij De Hoeve.
De vlees- & visgerechten worden geserveerd met een frisse salade en verse oerfriet.*

Saté van de Haas *Lekker met een streekbiertje* € 19.95

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

Oester van Gaasterlandvarken  *MG Resera Carmenère* € 23.50


Gevuld met notenbrie – jus van port
(gluten, soja, melk, ei, pinda's, vis, selderij)

Tournedos klassiek   *VA Vina Aljibes* € 29.95

Aardappeltaartje - klassieke pepersaus
(gluten, soja, melk, ei, vis, selderij)

UIT DE ZEE

Het hoofdgerecht vis wordt geserveerd met een passend garnituur.

Noorse zalmfilet  *Verdejo* € 22.95

Kruidenkorst - salsa van cherrytomaat
(gluten, soja, mosterd, noten)

Vangst van de Chef  *één van onze witte wijnen* € 24.50

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

VLEES NOCH VIS

De vegetarische gerechten worden geserveerd met een frisse coleslaw salade.

Ricotta & spinazie    *Grüner Veltliner*
Ravioli gevuld met ricotta & spinazie - saus van verse kruiden - knoflook € 18,95
gegratineerd met oude kaas - stukje brood
(gluten, soja, melk, ei, pinda's, noten, selderij)

Funky Vega burger    *Verdejo*
Notenbrood - oesterzwamburger - rucola - avocado – sla € 18,95
sriacha mayonaise
(gluten, soja, melk, ei, pinda's, noten, selderij)

Zie ook onze poké bowls & maaltijdsalades!

DESSERTS

(tot de keuken sluit)

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

Crunchy Oreo € 7.95

Vanille-ijs - chocoladesaus - verse slagroom - oreo crunch
(glutenvrij mogelijk, ei, melk, pinda's)

Crème brûlée chocolat 43 € 8.75

Huisgemaakte crème brûlée - bosvruchten yoghurt ijs
(glutenvrij mogelijk, soja, ei, melk, noten, pinda's)

Tiramisu à la Saré  € 9.50

Scheutje Amaretto - vanille-ijs - verse slagroom
(gluten, soja, ei, melk, noten, pinda's)

Hollandse aardbeien (seizoensgebonden) € 9.50

Verse aardbeien – bosbessensorbet – verse slagroom

WIJNKAART

TINHOF, GRÜNER VELTLINER (WIT, DROOG)

REGIO Burgenland, Oostenrijk	WIJNHUIS Tinhof	ALCOHOLPERCENTAGE 12%	DRUIVEN Grüner Veltliner & Co
--	---------------------------	---------------------------------	---

OPVOEDING
RVS

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

fris • combinatie van 4 druivensoorten; • Welschriesling • Grüner Veltliner • Neuburger • Riesling

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze salades, visgerechten of vegetarische pasta

Glas	€ 5.25
Fles	€ 27.50
Karaf 0,5 lt.	€ 20.50

VERDEJO (WIT, DROOG)

REGIO La Mancha, Spanje	WIJNHUIS Finca la Galana	ALCOHOLPERCENTAGE 13%	DRUIVEN Verdejo
-----------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	---------------------------

OPVOEDING
RVS

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

tropische aroma's • hinten van balsamico • crispy en fruitig

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze borrel & bites, salades, vis & vegetarische gerechten

Glas	€ 4.75
Fles	€ 25.50
Karaf 0,5 lt.	€ 18.50

BERG UND WALD QUALITÄTSWEIN, CHRISTOFFEL (WIT, ZOET)

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

OPVOEDING
RVS

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

zuiver • zacht • zoet

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze borrel & bites of eventueel als dessertwijn

Glas	€ 4.50
Fles	€ 24.50
Karaf 0,5 lt.	€ 17.50

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 vlees

Glas

€ 4.75

Fles

€ 25.50

Karaf 0,5 lt.

€ 18.50

MG RESERA CARMENÈRE (ROOD)

REGIO

Colchagua, Chili

WIJNHUIS

Montgras

ALCOHOLPERCENTAGE

13%

DRUIVEN

Carmenère

OPVOEDING

gerijpt in houten vaten

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

stevige rode wijn • pruimen • bramen • tonen van rijp fruit • chocolade

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

heerlijk bij onze vlees en zoetzure gerechten!

Glas

€ 5.25

Fles

€ 27.50

Karaf 0,5 lt.

€ 20.50

TINHOF ROSÉ (ROSÉ, DROOG)

REGIO

Burgenland, Oostenrijk

WIJNHUIS

Weingut Tinhof

ALCOHOLPERCENTAGE

12%

DRUIVEN

Blaufränkisch

OPVOEDING

RVS

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING

fris • citrus • bloemen • frambozen • rood fruit

WIJN-SPIJS SUGGESTIE

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

Glas

€ 4.75

Fles

€ 25.50

Karaf 0,5 lt.

€ 18.50