

WELKOM BIJ

SARÉ

THERMEN & BEAUTY

Wij staan voor púúr genieten en werken zoveel mogelijk met verse streek producten, welke met veel liefde bereid worden door ons gepassioneerde keuken team. Proef ons fijn gerijpte biologische vlees, 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



veganistisch of veganistisch te bereiden gerechten



aanbevolen door onze chef



bijpassend wijnadvis

OPENINGSTIJDEN KEUKEN

Maandag - zaterdag tot 21.00 uur

Zondag tot 20.30 uur

Bitterballen, oerbrood, mandje tortilla chips, desserts
zijn te bestellen tot 21.30 uur en op zondag tot 20.30 uur



Wünschen Sie eine Deutsche Speisekarte?

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

WARME DRANKEN & ZOETIGHEDEN

Koffie	€ 2.65
Dubbele koffie	€ 4.60
Cappuccino	€ 2.90
Dubbele cappuccino	€ 4.70
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	€ 2.65
Verse muntthee	€ 3.40
Verse gemberthee	€ 3.40
Warme chocolademelk	€ 3.25
Warme chocolademelk met slagroom	€ 3.95
<i>*Lactose vrij? Wij hebben ook havermelk</i> 	€ 0.20
Zoete lekkernijen	€ 5.50
Muffin (choco,lemon,rode vruchten)	€ 3.50
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

Flesje SARÉ water	€ 1.75
Sourcy rood / blauw	€ 2.65
Sourcy rood / blauw (0,75 liter)	€ 4.95
Cola, Cola light	€ 2.65
Sinas, 7-up, Cassis	€ 2.65
Bitter lemon, Tonic	€ 2.95
Rivella, Ginger beer, Ginger ale	€ 2.95
Lipton Ice-tea, green tea	€ 2.95
Tomatensap, appelsap	€ 2.65
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	€ 4.75
Verse jus d'orange met boerenyoghurt of karnemelk	€ 4.75

SMOOTHIES

Framboos/mango	€ 5.75
Mango/aardbei	€ 5.75
Aardbei/banaan	€ 5.75
Ananas/mango	€ 5.75
Framboos/aardbei	€ 5.75
Banaan/mango	€ 5.75
Groene smoothie: spinazie, broccoli, pastinaak, appel	€ 5.75

ZUIVEL & ONBTIJT

MILKSHAKES

Aardbei	€ 5.25
Banaan	€ 5.25
Vanille	€ 5.25

ZUIVEL

Melk	€ 2.40
Karnemelk	€ 2.40
Verse jus d'orange / karnemelk	€ 4.75
Verse jus d'orange / boerenyoghurt	€ 4.75
Schaaltje vers fruit	€ 5.75
Boerenyoghurt met vers fruit	€ 5.50
Boerenyoghurt met granola en honing	€ 5.25

BREAKFAST BOWL *(ook als dessert te bestellen)* € 10.00

Smoothie van acai - kokos - verse banaan - blauwe bes
kiwi - huisgemaakte granola - kokos-vlokken

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
Grimbergen Seizoensbier (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 (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
Aperol	€ 6.50
Viper NIEUW: verfrissend licht alcoholisch drankje	€ 5.75

WIJNEN

Vina Aljibes Tinto (rood)	€ 4.75
Bocca della Verità (rood)	€ 6.25
Berg und Wald (wit/zoet)	€ 4.50
Galana, verdejo (wit/droog)	€ 4.75
Rainer Wess, grüner veltliner (wit/droog)	€ 6.25
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 ham / kaas / ananas  € 6.25
(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, lupine, ei, soja)



Boerentosti zalm / kaas € 7.50
Dillesaus
(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, lupine, vis, ei, soja)

BROODJES tot 17.00uur

Onze verse broden worden voor u gebakken bij streekbakker Kienhuis

Fris & Gezond  € 7.95
Keuze uit waldkornbol of haverbol - ham - kaas - sla - tomaat
komkommer - ei - kruidendressing
(glutenvrij mogelijk, soja, melk, mosterd, sesamzaad, lupine, ei, noten, selderij)

Chef's Special  € 12.95
Getoast brood - gerookte rollade van scharrelkip - bacon
boerenkaas - tomaat - verse friet - truffelmayonaise
(glutenvrij mogelijk, soja, sesam, ei, selderij, mosterd, melk)

Toast Avocado & Ei   € 8.25
Verse avocado - gebakken ei - tomaten tapenade
(glutenvrij mogelijk, melk, ei)

Uitsmijter Saré  € 9.75
Boerenstoet - parmaham - kaas - spek - eieren - sla
(glutenvrij mogelijk, melk, sesamzaad, ei, pinda's, noten, soja, mosterd, selderij)

Twents 12-uurtje € 11.00
Boerenstoet - ham - kaas - ei - kroket - tomatensoepje
(gluten, melk, sesamzaad, ei, pinda's, noten, soja, selderij)

BROODJES hele dag (tot de keuken sluit)

Onze verse broden worden voor u gebakken bij streekbakker Kienhuis

- Bourgondisch Klassiek** € 9.50
Boerenstoet - bourgondische rundvleeskroketten - sla - mosterd
(gluten, sesamzaad, mosterd, lupine, ei, pinda's, noten, selderij, soja)
- Black Angus Beefburger**  € 12.50
Oergranenbol - sla - mini augurkjes - tomaat - spek
bbq saus - frieten - truffelmayonaise
(glutenvrij mogelijk, soja, ei, melk, sesamzaad, selderij, mosterd)
- Wrap Biet & Geit**  € 12.50
Bietenwrap - zachte jonge geitenkaas – mango - sla - honing-mosterd saus
(glutenvrij mogelijk, soja, ei, mosterd, selderij)
- Wrap spicy chicken** € 9.50
Tortilla wrap - scharrelkip - ui - champignons - sla - chilisaus
(glutenvrij mogelijk, soja, sesamzaad, mosterd, lupine, noten,, selderij)
- Tuna Melt** (gegratineerd) € 9.25
Keuze uit waldkornbol of haverbol - 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 ongezoeten roomboter

- Tomatensoep Mediterrane**  
Basilicum olie - shiitakes € 6.75
(glutenvrij mogelijk, selderij)
- Soep van de week** € 6.75
Laat u verrassen door onze Chef!

OOSTENRIJKSE FLAMMKUCHEN

Eigengemaakte Flammkuchen warm uit onze steenoven

- Flammkuchen Zalm**  € 11.95
Crème fraîche - zalm - rode ui - kaas - dillesaus
(gluten, melk, ei, vis)
- Flammkuchen Pulled Chicken** € 10.25
Tomatensaus - pulled chicken - rode ui - kaas
bbq saus - nacho crunch
(gluten, melk, selderij, mosterd, soja)
- Flammkuchen Geitenkaas**  € 10.25
Crème fraîche - geitenkaas - walnoten - rucola - honing
(gluten, melk, noten)



POKÉ BOWLS & MAALTIJD SALADES

(tot de keuken sluit)

Stel hieronder uw eigen poké bowl of maaltijd salade samen

1. Kies uw basis

Poké Bowl   € 16.00
Sushirijst - sojaboontjes - avocado - mango - radijs
lenteui - komkommer - zeewier crisp - soja
(glutenvrij mogelijk, sesamzaad, mosterd, lupine, selderij, soja)

Salade   € 16.00
Sla - tomaatjes - ei - komkommer - croutons - pijnboompitjes
geraspte kaas - triangel broodje met ongezoeten roomboter
(glutenvrij mogelijk, ei, melk, noten, selderij)

2. Kies uw toppings (1 à 2)









Oosterse groente	+ € 1.50
Geitenkaas <small>(melk)</small>	+ € 2.50
Krokante kip - 3 stukjes <small>(gluten, selderij)</small>	+ € 2.00
Beef tataki - 4 stukjes <small>(gluten vrij)</small>	+ € 2.50
Verse zalm in dashi - 3 stroken <small>(soja vrij mogelijk, vis)</small>	+ € 4.00
Geschroeide tonijn - 3 stroken <small>(vis)</small>	+ € 4.50
Grote gamba's - 3 stuks <small>(schaaldieren)</small>	+ € 3.50

3. Kies uw dressing

Geroosterde sesam dressing (gluten, ei, mosterd, sesam, soja)
Kruiden dressing (mosterd)
Caesar dressing (ei, melk, vis, mosterd)

BORREL & BITES

(tot de keuken sluit)

- Mandje tortilla chips**  € 4.95
Chilisaus
(kan sporen van gluten bevatten, melk)
- Groente dips**   € 8.50
Staafjes van wortel – paprika – komkommer – bleekselderij -
hummus - guacamole - vers haverbroodje
(kan sporen van gluten bevatten, melk)
- Oergranen broodsnaaierij**  € 7.50
Duo broodjes met huisgemaakte kruidenboter & knoflooksaus
(glutenvrij mogelijk, melk, mosterd, ei, lupine, sesamzaad)
- Nacho's Saré**  € 11.50
Tortilla chips - pulled chicken - paprika - rode ui - guacamole
- crème fraîche - jalapeño peper - cheddar
(kan sporen van gluten bevatten, melk, selderij)
- Portie bitterballen (8 stuks)** € 7.95
Mosterd
(gluten, soja, mosterd)
- Quasedilla's met Hummus**   € 11.50
Tortilla wrap - guacamole - tomaat - cheddar - hummusdip
(gluten, soja, mosterd, melk)
- Borrelplank Deluxe** (vanaf 2 pers te bestellen)  € 12.50 p.p.
Wisselende combinatie van diverse lekkernijen van de chef
(vraag onze bediening naar allergenen)

HOOFDGERECHTEN

(tot de keuken sluit)

VAN HET LAND

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

Saté van de Haas *Lekker met een streekbiertje* € 19.25

Atjar - satésaus - kroepoek - krokante uitjes



(gluten, soja, melk, ei, pinda's, noten, vis, schaaldieren, selderij)

Mixed Grill  *Bocca Della Verità* € 24.00

Rundersteak – varkensoester – spareribs – huisgemaakte BBQ saus

(gluten, soja, melk, ei, pinda's, noten, vis, schaaldieren, selderij, mosterd)

LAND & ZEE

Bavette & Gamba   *Tinhof Rosé* € 26.50

Bavette van limousin rund - black Tiger gamba's - chimichurri

(glutenvrij, schaaldieren, selderij)

UIT DE ZEE

Het hoofdgerecht vis wordt geserveerd met een passend garnituur

Vangst van de Chef  *één van onze witte wijnen* € 23.95

Wekelijks vers voor u ingekocht, vraag ons personeel naar de vangst




(vraag onze bediening naar allergenen)

 = bijpassend wijnadvis, onze wijnkaart vindt u achterin

VLEES NOCH VIS

De vegetarische gerechten worden geserveerd met een frisse salade.

Zomerse Asperge Pasta     *Grüner Veltliner* € 18.50
Linguine – groene asperges – tomaat – verse knoflook – rucola -
parmezaanse kaas – pijnboompitjes - pesto
(gluten, melk, ei, selderij, noten)

Halloumi wrap    *Verdejo* € 18.50
Tortilla wrap – gebakken halloumi – granaatappel – avocado – zontomaatjes
rode ui – walnoten crunch - citroenmayonaise
(gluten, soja, melk, selderij, noten, ei)

Zie ook onze poké bowls en maaltijd salades!

DESSERTS

(tot de keuken sluit)

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

- | | |
|---|--------|
| Crunchy Oreo
Vanille ijs - chocoladesaus - verse slagroom - Oreo crunch
<small>(glutenvrij mogelijk, ei, melk, pinda's)</small> | € 7.50 |
| Cheesecake banaan & karamel
Cheesecake van banaan, karamel en chocolade - banaan sorbet - kletskep
<small>(gluten, soja, ei, melk, noten, pinda's)</small> | € 8.95 |
| Coupe verse aardbeien <i>(seizoensgebonden)</i>
Vanille ijs - yoghurt - aardbeien - verse slagroom
<small>(glutenvrij mogelijk, ei, melk)</small> | € 8.95 |
| Special '43
Hangop van citrus & likeur 43 - vanille ijs - koekkrumels
<small>(glutenvrij mogelijk, soja, ei, melk)</small> | € 8.95 |
| Tropical Bowl
Kokos ijs - banaan sorbetijs - mango - ananas - geraspte kokos
<small>(ei, melk)</small> | € 8.50 |

WIJNKAART

GRÜNER VELTLINER (WIT, DROOG)

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

OPVOEDING
RVS

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING
rijk • fris • tonen van peper, citrus, groene appel en abrikozen

WIJN-SPIJS SUGGESTIE
heerlijk bij onze salades, visgerechten of vegetarische pasta

Glas € 6.25
Fles € 32.50
Karaf 0,5 lt. € 24.50

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

BOCCA DELLA VERITÀ (ROOD)

REGIO Salento, Italië	WIJNHUIS Cantine de Falco	ALCOHOLPERCENTAGE 14%	DRUIVEN Primitivo
---------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

OPVOEDING
8 maanden gerijpt in barrique en 8 maanden op de fles

GEUR/SMAAKOMSCHRIJVING
zwoele, zachte en sappige structuur • zwarte bessen • gedroogde cranberry's

WIJN-SPIJS SUGGESTIE
heerlijk bij de Mixed Grill

Glas € 6.25
Fles € 32.50
Karaf 0,5 lt. € 24.50

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