



# RESTAURANT ROERDINKHOF

## Lunch

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| Gesundes Baguette-Brötchen                     | 10.5 |
| Pulled-Chicken-Brötchen mit BBQ-Soße           | 12.5 |
| Toskanische Tomatensuppe mit Baguette          | 7.5  |
| Strammer Max auf Brot                          | 11.5 |
| Toast mit Schinken und Käse                    | 7.5  |
| Doppelte Wraps mit Räucherlachs                | 14   |
| Pommes                                         | 6    |
| Rindfleisch-Krokette                           | 3.5  |
| Frikandel (niederländische Fleischspezialität) | 2.5  |
| Deluxe-Hamburger im Brötchen                   | 11.5 |
| Rindfleisch-Kroketten mit Brot                 | 10.5 |

## Indonesisch

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Lemper Hähnchen (2 Stück à 100 g) - serviert mit Reis, Kokosmilch und Hähnchenfleisch | 12.5 |
| Hähnchen-Frühlingsrollen (2 Stück à 100 g)                                            | 10.5 |
| Vegetarische Frühlingsrollen (4 Stück à 50 g)                                         | 9.5  |

## Zum Aperitif

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Baguette/Gemüsechips mit Kräuterbutter, Tapenade und Knoblauchdip      | 8.5 |
| Rindfleisch-Bitterballen (6 Stück à 35 Gramm)                          | 7.5 |
| Gemischte Snacks (6 Stück à 35 Gramm)                                  | 7.5 |
| Nachos mit Käse und Salsadip, japanische Sesamsauce und Knoblauchsauce | 7.5 |

## Saucen

|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| Mayonnaise / Currysauce / Ketchup / Chilisauce | 1 |
| Senf / Japanische Sesamsauce                   | 1 |
| Hausgemachte Satésauce / Sambal                | 3 |
| Hausgemachte süße Senf-Dill-Sauce              | 3 |
| Champignonrahm- oder Pfeffersauce              | 3 |

### Öffnungszeiten Restaurant

1 April bis 30 September: täglich geöffnet von 10:00 bis 21:00 Uhr  
 1 Oktober bis 31 März: Freitags bis Sonntags von 10:00 bis 17:00 Uhr

- Frühstück möglich ab 8:00 Uhr (nur mit Reservierung)
- Lunch von 10:00 bis 17:00 Uhr
- Abendessen von 17:00 bis 20:00 Uhr
- Am Dienstag ist nur die Mittagskarte verfügbar

## Vorspeisen

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Toskanische Tomatensuppe mit Baguette                             | 7.5  |
| Baguette/Gemüsechips mit Kräuterbutter, Tapenade und Knoblauchdip | 8.5  |
| Wrap mit Räucherlachs                                             | 12.5 |
| Salat mit Hähnchen und gerösteter Sesamsauce                      | 12.5 |
| Indonesische Garnelen                                             | 13.5 |
| Carpaccio                                                         | 13.5 |

## Hauptgerichte

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Hausgemachtes indonesisches Hähnchen-Saté           | 25.5 |
| Hausgemachtes indonesisches Rindfleisch-Rendang     | 26.5 |
| Lachsfilet mit Haut in cremiger Dill-Limetten-Sauce | 26.5 |
| Entrecôte mit Kräuterbutter                         | 28.5 |
| Ribroast mit BBQ-Sauce (Schweinefilet am Knochen)   | 24.5 |
| Schnitzel                                           | 22.5 |

## Vegetarisch

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| Hausgemachte indonesische Tempeh und Tofu, serviert mit Gemüse in Kokosmilch | 23.5 |
| Überbackener Ziegenkäse von „De Brömmels“, serviert mit Honig und Mandeln    | 23.5 |

**Alle unsere Hauptgerichte werden mit Pommes frites oder Reis, warmem Gemüse und Rohkostsalat serviert.**

## Desserts

|                                                                    |   |
|--------------------------------------------------------------------|---|
| Spekkoek mit Zimteis und Schlagsahne                               | 9 |
| Bauernhofeis mit Erdbeeren, Schlagsahne und Erdbeersauce           | 9 |
| Brownie mit Himbeersorbet, Schlagsahne und Himbeersauce            | 9 |
| Kaffee „Roerdinkhof“ mit Likör und Friandises (kleine Süßigkeiten) | 9 |

**Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass unsere Gerichte/Kuchen Allergene enthalten. Bei Fragen oder Unsicherheiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.**



WLAN-Name: RDHWifi  
 WLAN-Passwort: @roerdink1



# RESTAURANT ROERDINKHOF

## Heißgetränke

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Tee (Veine Tee von Hesselink) | 3.5 |
| Frischer Minz- oder Ingwertee | 4.5 |
| Espresso                      | 3   |
| Doppelter Espresso            | 4   |
| Kaffee (Hesselink Kaffee)     | 3.5 |
| Cappuccino                    | 3.5 |
| Latte Macchiato               | 4   |
| Irish Coffee                  | 8   |
| Heiße Schokolade              | 3.5 |

## Für den Kaffeegenuss

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Apfelkuchen (Bäckerei Ter Wheme)                | 4.5 |
| Monchou-Kirschkuchen (Bäckerei Ter Wheme)       | 5.5 |
| Medovnik Honigkuchen (tschechischer Kuchen)     | 4.5 |
| Spekkoek mit Pandan                             | 4.5 |
| Schlagsahne                                     | 1   |
| Bauernhof-Eis im Becher (Vanille / Erdbeere /   | 3   |
| Stracciatella / Joghurt-Kirsche / Cookie Dough) |     |

## Kalte Getränke

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Green tea (ohne Kohlensäure)                  | 3.5 |
| Eistee (mit Kohlensäure)                      | 3.5 |
| Wasser still/sprudelnd (Chaudfontaine)        | 3   |
| Tafelwasser still/sprudelnd (0,75 l – Sourcy) | 6   |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta Orange     |     |
| Rivella                                       |     |
| Tonic / Bitter Lemon (Finley)                 | 3.5 |
| Kalter Kakao / Fristi                         | 3.5 |
| Orangensaft (Minute Maid)                     | 3.5 |
| Apfelsaft (Minute Maid)                       | 3.5 |
| Glas Milch                                    | 3   |

## Spirituosen

|              |     |
|--------------|-----|
| Jenever      | 4   |
| Jägermeister | 4.5 |
| Baileys      | 4.5 |
| Whisky       | 5.5 |
| Licor 43     | 5.5 |
| Apfelkorn    | 5.5 |

## Bier

|                                                     |   |
|-----------------------------------------------------|---|
| Grolsch Pijpje 5,0 % (0,30 l)                       | 4 |
| Grolsch Bügelflasche 5,0 % (0,45 l)                 | 6 |
| Grolsch 0,0 % / Grolsch Radler 0,0 % (0,30 l)       | 4 |
| Grolsch Bokbier 6,6 % (0,30 l) (Saisonbier)         | 4 |
| La Trappe Trappist Dubbel 7,0 % (0,33 l)            | 6 |
| Bintang Pilsner 4,7 % (0,33 l) – Indonesisches Bier | 6 |
|                                                     | 5 |

### Winterswijkse Bierbrauerei Wentersch

|                                                                                                                       |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Wentersch Piet 5,5 % (0,33 l) – Ein deutsches Weizenbier mit hopfiger Note. Vollmundig, weich und fruchtig-frisch.    | 6 |
| Wentersch Blond 6,0 % (0,33 l) – Ein frisches, vollmalziges, helles Blondbier mit goldener Farbe.                     | 6 |
| Wentersch Wentersweiss 5,5 % (0,33 l) – Ein Weizenbier mit fruchtiger Limettenfrische und einer milden Hopfenbittere. | 6 |

## Weine

Ein Teil unserer Weine sind regionale Weine und werden vom Weingut Hesselink in Winterswijk angebaut und abgefüllt.

| Weißer Weine (Regionale Weine)                                                             | Glas | Flasche |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| Mondraen – Trockener Wein, fruchtig, kräftig und trocken                                   | 6.5  | 31.5    |
| Solaris Barrique – Trockener Wein, voll und weich, mit tropischen Frucht- und Vanillenoten | 7.5  | 36.5    |

### Rote Weine (Regionale Weine)

|                                            |     |      |
|--------------------------------------------|-----|------|
| Regent – Fruchtig und kräftig              | 6.5 | 29.5 |
| Cabernet Noir – Kräftig, voll im Geschmack | 7.5 | 33.5 |

### Weißer Weine (Hausweine)

|                                                          |     |      |
|----------------------------------------------------------|-----|------|
| Legado Muñoz – Macabeo/Verdejo, trockener & fruchtiger   | 5   | 22.5 |
| Michel Torino – Torrontés Natural, süßer Wein            | 5   | 22.5 |
| Josselin – Chardonnay Réserve, französischer & trockener | 5.5 | 24.5 |
| Gris Blanc – Blush Rosé, fruchtig und weich              | 5.5 | 24.5 |

### Rote Weine (Hausweine)

|                                                                                     |     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Legado Muñoz – Tempranillo, spanischer Wein, rund und geschmeidig                   | 5   | 22.5 |
| Surani – Primitivo di Manduria, italienischer Wein, sonnenverwöhnt und seidig weich | 5.5 | 23.5 |



**Roerdinkhof**

eigenes genies in een stajje  
midschevans Winterswijk

WLAN-Name: RDHwifi  
WLAN-Passwort: @roerdink1