



DEUTSCHE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Twents Bierbostelbrot (vega) | mit Kräuterbutter, Knoblauch Soße und Sriracha-Tsatsiki

Carpaccio vom hausgemachten Twents Black Angus Ribeye | mit Trüffelmayonnaise, Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Rucola

Tartar von geräucherten Garnelen | mit Crostini und Limettenmayonnaise

Bauchspeck (Schweine) | Asiatischer Schweinebauch mit Misomayonnaise, süß-saurem Gemüse und Sesam

Chili Cheese Nachos (vega) | mit Cheddar-Käsesoße, Tomatensalsa, Jalapeño-Pfeffern, Guacamole und saurer Sahne |
+ *pulled pork*

“Doppelter Genuss“ | eine Kombination aus Hähnchenflügeln und Rippchen (Schweine), glasiert mit Twents Dubbel

Brauerei-Verkostung | Kleiner Portion Champignon Dordogne, geräuchertes Ribeye und Tartar von geräucherten Garnelen

Champignon Dordogne (vega) | in Bierpanade frittierte Pilzen serviert mit geräucherter Knoblauchsoße |

Portobello (vegan) | Mariniert in Chimichurri, mit Rote-Bete-Salsa

Paprikasuppe (vegan) | mit Tomate, Rosmarin und Knoblauch

SALATE

Salat mit Rinderfiletspitzen | gemischtem Salat, Sojasprossen, Kirschtomaten, Croutons und Teriyaki-Mayonnaise

Hühnersalat | gemischtem Salat, Hühnchen, Mango-Chutney, süß-sauren Zwiebeln, Kirschtomaten und Knoblauchcroutons

Ziegenkäsesalat (vega) | mit gemischtem Salat, Ziegenkäse, süß-saurer Fenchel, frischem Apfelkompott, Pekannüssen und Himbeerdressing



HAUPTGERICHTE

BLACK ANGUS SPEZIALITÄTEN

Dry-aged T-Bone (400 Gramm) | Am Knochen gegrillt |

Dry-aged Tomahawk (900 Gramm) | Am Knochen gegrillt. Serviert mit Chimichurri, Pfeffersoße und gegrilltem Mais |

Entrecôte vom Brandroten Rind (250 Gramm)

Ribeye vom Brandroten Rind (300 Gramm)

Bavette

Alle unsere Steaks werden standardmäßig medium gegrillt. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal, wenn Sie es anders wünschen.

ALL-TIME FAVORITE

All-time favorite bbq-mixteller | mit Pulled Pork, Steak vom Brandroten Rind, Smokey-Spareribs, Wurst und Chicken Wings. Serviert mit Pickels und BBQ-Soße

SCHWEIN

Spareribs - Low & Slow

Schweinesteakspieß | Indonesischer Stil - mit Atjar, Krupuk und Erdnussauce

Schweinenackensteak | mariniert auf griechische Art

HÜHNCHEN

Hähnchen Piri Piri | kleines Hähnchen

BURGER

Twents Beef Burger | Mit Speck, Käse, karamellisierten Zwiebeln, Jalapeño-Pfeffer und frittierten Zwiebelringen

Chicken Burger | knusprigem Hähnchen, Guacamole, Tomate, Zwiebel und Chipotlesauce

Pulled Pork Burger

FISCH & VEGA

Lachsfilet

Sriracha-Garnelen | mit frischer Ananassalsa

Tofu- und Zucchini spieß (vegan) | mit Maisrippen und würziger Dip

Pilze auf koreanische Art | mit asiatischem eingelegtem Gemüse



Unsere Hauptgerichte (außer Salate) werden mit einem Rohkostsalat und Pommes serviert. Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, servieren wir kleinere Portionen Rohkostsalat und Pommes, aber Sie können kostenlos nachbestellen.

SAUCEN & MEHR

Chimichurri

Pfeffersoße

Senfsoße

Dragon-Limettensoße

Kräuterbutter

Gegrillter Mais

Frittierten Zwiebelringen

Portion Pommes

NACHSPEISEN

Dame Blanche | Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße

Schokoladenkuchen | mit Vanilleeis

Ein „slofje“ (kuchen) | mit Zitronencreme und Crème Catalana

Himbeeren-Cheesecake | Käsekuchen serviert mit Vanilleeis und Zoete Jaapie Kirsch soße

Crème Brûlée | von Malibu mit Kokoseis

"Bananamisu" - Tiramisu von Banane und Schokoladeneis

KINDERMENÜ

Black Angus Burger

Pulled Pork Burger

Spareribs

Steak

Mini Frikandel mit Pommes

Chicken Nuggets mit Pommes

Kinder-Eiscreme mit einer Überraschung

Alle Kindergerichte werden mit Pommes und Mayonnaise serviert.