



### Voorgerechten Starters

- Bombe van coppa di Parma gevuld met een huisgemaakte aardappelsalade  
*Bombe of coppa di Parma with a homemade potato salad* € 10,50
- Met zachte koriander crème bereide lasagne van gerookte Schotse zalm, sla en kruiden filodeeg  
*Smoked Scottish salmon lasagne, lettuce and herb filo pastry with a cilantro cream* € 11,00
- Salade met groene asperges, Sud 'n Sol tomaatjes en artisjokken  
*Salad with green asparagus, sun-dried tomatoes and artichokes* € 9,50
- De traditionele Caesar salade  
*Traditional Caesar salad* € 9,50

### Soepen Soups

- Heldere paddenstoelen bouillon met een scheutje truffelroom  
*Clear mushroom soup with truffle cream* € 5,50
- Italiaanse tomatensoep met cherry tomaatjes en bosui  
*Italian tomato soup with cherry tomatoes and spring onion* € 4,75
- Romige kerriesoep gevuld met uitgebakken spekjes  
*Creamy curry soup filled with bacon* € 4,85

### Hoofdgerechten met vis Main courses fish

- Op de huid gebakken roodbaarsfilet met roerbak spinazie overgoten met een witte wijn saus  
*On the skin fried filet of redfish with stir fried spinach and a white wine sauce* € 19,00
- Dagverse Zalm-Tongschar rolletjes met verse bospeentjes en peultjes met een garnalensaus  
*Fresh lemon sole salmon rolls with fresh carrots and snow peas and a shrimp sauce* € 19,50
- Gebakken doradefilet geserveerd met een romige sjalottensaus  
*Baked filet of sea bream served with a creamy shallots sauce* € 18,50





### Hoofdgerechten met vlees *Main courses meat*

- Kalfssukade in eigen jus met een puree van aardappel en lente uitjes  
*Veal in gravy with mashed potato and spring onions* € 22,00
- Maïshoen filet gevuld met tomaat en brie geserveerd met een romige pestosaus  
*Corn chicken filet stuffed with tomato and brie served with a creamy pesto sauce* € 18,00
- Gegrilde runder rib-eye met een paddenstoelen risotto en verse tijmsaus  
*Grilled beef rib-eye with a mushroom risotto and a fresh thyme sauce* € 19,50

**Dagschotel, elke dag een andere dagschotel**  
***Daily special*** € 16,00

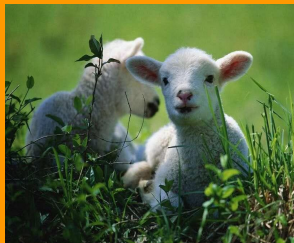
### Nagerechten *Desserts*

- Mandarijnen Panna Cotta met een sinaasappel saus geserveerd met een bolletje sorbet-ijs  
*Mandarin Panna Cotta with an orange sauce and ice cream* € 7,00
- Duo van witte en pure chocolademousse met bourbon vanille saus  
*Duo of white and dark chocolate mousse with bourbon vanilla sauce* € 7,50
- Frisse citroen taart met gebrand eiwitschuim en een bosvruchten coulis  
*Fresh lemon tart with roasted meringue and a coulis of berries* € 7,00
- “Star koffie de luxe” (of variant met cappuccino / espresso / thee)  
“Luxurious Star coffee” (or cappuccino, espresso, tea) € 5,75

### Menu *Menu*

Stel uw eigen 3-gangen menu samen door een keuze te maken uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert van de kaart.  
*Please choose your favourite starter, main course and dessert of our menu.*

- 3 gangen menu met soep  
*3 course menu with soup* € 25,00
- 3 gangen diner met een koud voorgerecht  
*3 course menu with a cold starter* € 27,50



Eden Star Hotel  
B.P. Hofstedestraat 50  
7551 DG Hengelo  
Tel: +31 (0) 74 8516800  
Fax +31 (0) 74 8516810

info.star  
@edenhotelgroup.com

www.edenstarhotel.com



love  
city  
life