

De Smaak van de Streek

Dinerkaart

Welkom bij Het Anker Bar & Food!

Waar de liefde voor lokaal en ambachtelijk eten ons verbindt met de gemeenschap en de omgeving. Onze naam weerspiegelt onze diepe verankering in de regio, een plek waar traditie en smaak elkaar ontmoeten.

Versheid en Kwaliteit:

Hier draait alles om de versheid en de kwaliteit van onze producten, vrijwel allemaal afkomstig van gepassioneerde Noabers en producenten uit de buurt. Hun toewijding en vakmanschap maken elke hap tot een ontdekkingstocht door de smaken van de streek. Van boer tot bord: dat is ons motto. We zijn trots op deze samenwerkingen, en steunen wij de lokale economie!

Een Warme Ontmoetingsplaats:

Bij Het Anker creëren we een warme, gastvrije sfeer waar gemeenschap en gastronomie samenkomen. Hier vertelt elke maaltijd een verhaal, vol passie en verbinding. Kom binnen en proef de liefde in onze gerechten van de streek.

**Heeft u vragen over allergenen,
onze medewerkers staan u graag te woord.**

"Welkom aan tafel!"



Dinerkaart

Broodplankje

€ 8,95

Desem broodjes van De Landgoed Bakker
met huisgemaakte knoflooksaus, cocktailsaus, kerriesaus en kruidenboter

Soepen

Huisgemaakte Tomatensoep

€ 6,95

Met balletjes van de Vleeshouwerij Saasveld
(vegetarisch/vegan mogelijk)

Soep van het Moment

€ 6,95

(vraag onze medewerkers welke soep we op dit moment serveren)

Geserveerd
met een desem broodje
van De Landgoed
Bakker en
roomboter

Voorgerechten

Champignons in (Grolsch)bierbeslag met huisgemaakte knoflooksaus

€ 10,95

Caprese: Buffel mozzarella met pomodori tomaat,
huisgemaakte pesto en rucola

€ 12,95

Carpaccio van de Vleeshouwerij Saasveld

met huisgemaakte pesto, rucola en oude Kaas van kaas oet Twente

€ 13,95

Proeverij van vis

Gerookte zalm, gerookte botervismakreel en rivierkreeftjes
van de ambachtelijke Rokerij Marle uit Ambt Delden
met huisgemaakte cocktailsaus

€ 14,95

Hoofdgerechten

Varkensschnitzel van de Vleeshouwerij Saasveld met saus naar keuze: Zigeunersaus, champignonsaus, pepersaus, satésaus	€ 22,95
Huisgemarineerde en gegaarde Spareribs met knoflooksaus	€ 24,95
Varkenssaté van de Vleeshouwerij Saasveld Met pindasaus, kroepoek en gedroogde uitjes	€ 22,95
Kipsaté van de Vleeshouwerij Saasveld Met pindasaus, kroepoek en gedroogde uitjes	€ 22,95
Gegrilde Biefstuk van de Vleeshouwerij Saasveld met gebakken champignons en kruidenboter	€ 26,95
Beefburger van de Aberdeen Black Angus van Erve Groothuis oet Soasel € 18,95 (burger, sla, tomaat, augurk, rode ui, burgersaus, gefrituurde uienringen, cheddar cheese) Is ook in een vegetarische variant mogelijk, dan vervangen we de beefburger voor een heerlijke avocado burger	
Mix Grill Kipfilet, varkensoester, biefstukje en een stukje spareribs van de Vleeshouwerij Saasveld geserveerd met kruidenboter	€ 26,95
Gebakken gerookte Zalmfilet van de ambachtelijke Rokerij Marle uit Ambt Delden, geserveerd met een béarnaisesaus	€ 25,95
Gebakken gerookte Botervisfilet van de ambachtelijke Rokerij Marle uit Ambt Delden, geserveerd met een dillesaus	€ 23,95
Groente quiche met gegrilde paprikasaus	€ 20,95
Krokant gebakken Camembert met een framboos chili chutney van Twentefruit	€ 23,95
Maaltijdsalade Carpaccio van de Vleeshouwerij Saasveld met huisgemaakte pesto, rucola en oude Kaas van Kaas oet Twente	€ 18,95
Maaltijdsalade proeverij van vis: gerookte zalm, gerookte botervismakreel en rivierkreeftjes van de ambachtelijke Rokerij Marle uit Ambt Delden met huisgemaakte cocktailsaus	€ 19,95
Maaltijdsalade Buffel mozzarella met pomodori tomaat, guacamole en gegrilde paprika	€ 17,95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse patat van Boer Leusink aardappelen uit Deurningen, mayonaise en rauwkost

Extra te bestellen

Schaaltje verse patat van Boer Leusink uit Deurningen met mayo	€ 4,00
Loaded Fries: verse patat van Boer Leusink uit Deurningen met truffelmayonaise, lente-ui en oude kaas van Kaas oet Twente	€ 5,95
Schaaltje warme saus: Champignonsaus, Pepersaus, Zigeunersaus, Satésaus, Dillesaus, Béarnaisesaus	€ 2,50
Schaaltje appelmoes	€ 1,50
Schaaltje salade	€ 2,50
Schaaltje rauwkost	€ 2,50
Gebakken champignons	€ 3,00
Gebakken ui	€ 2,50
Gebakken champignons & ui	€ 4,50
Schaaltje extra koude saus: Mayonaise, Curry, Ketchup	€ 0,75
Schaaltje extra huisgemaakte sausjes: Knoflook-, Kerrie, Cocktailsaus, kruidenboter	€ 1,00
Bakje (200 gram) huisgemaakte sausjes om mee te nemen naar huis: Knoflook-, Kerrie, Cocktailsaus en/of kruidenboter	€ 3,00 <small>per bakje</small>



Dessertkaart

Onze desserts worden gemaakt in onze Ussalon De Uskuip 2.0

De Uskuip 2.0 – Ambachtelijk ijs van eigen bodem

Bij De Uskuip in Denekamp wordt het ijs nog echt ambachtelijk gemaakt, met verse melk van hun eigen koeien en zoveel mogelijke lokale ingrediënten. Sinds 2024 hebben wij, samen met de eigenaren Hermien & Erik, De Uskuip 2.0 hier in Saasveld op ons terras nabouwd. Zo brengen we dit heerlijke, eerlijke ijs nog dichterbij! Geniet van de pure smaken en proef de passie voor vakmanschap in elke bol.

Vretborrel € 9,50

Vanille-ijs, boer'n jongs-ijs, Tokkelroom
(van Hedevelde Bio Ei uit Hertme) Boer'n jongs en slagroom

Sorbet € 8,50

Vanille-ijs, aardbeien-ijs, mango-ijs, vruchten,
aardbeiensaus en slagroom

Coupe Oreo € 9,95

Vanille ijs, Oreoijs, cookies ijs, Oreo koekjes,
chocoladesaus en slagroom

Coupe de Uskuip € 9,50

Kui(p)er ijs (ijs gemaakt met frambozen, honing en walnoten),
bosvruchtensaus en slagroom

Cheesecake van het moment € 8,95

met een bolletje ijs en slagroom

Koffie compleet € 7,95

Koffie, thee, cappuccino of espresso naar keuze met heerlijke
lekkernijen (er naast geserveerd) waaronder 2 huisgemaakte bonbons
gemaakt door Chocolaterie Fleur uit Borne

Ga hier naar de website van De Uskuip, Scan de QR Code



Aspergekaart

Puur van dichtbij, met liefde van onze Noabers

Onze asperges komen van Lubberink Asperges (Ambt Delden), de eieren van Hedevelde Bio Ei (Hertme), de ham van Vleeshouwerij Saasveld en de zalm van Ambachtelijke Rokerij van Marle (Ambt Delden). Alles is ambachtelijk, vers en met liefde bereid, het beste van onze streek op uw bord.

Voorgerechten:

Aspergesoep

€ 7,95

Romige soep, verfijnd met een vleugje room, verse kruiden en fijne stukjes asperge.

Aspergesalade

€ 11,95

Frisse salade van (beetgare) asperges met een lichte vinaigrette, gekookt ei en knapperige sla.

Gerookte zalm erbij? Dat kan + €3,00

Hoofdgerechten:

Asperges met ham

€ 24,95

Traditioneel combinatie van asperges met gekookte ham, gekookte krieltjes, peterselie, gekookt ei, nootmuskaat en Hollandaisesaus.

Asperges met zalm

€ 26,95

Traditioneel combinatie van asperges met gebakken gerookte zalmfilet, gekookte krieltjes, peterselie, gekookt ei, nootmuskaat en Hollandaisesaus.

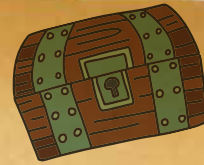
Asperges als bijgerecht

€ 14,95

Wil je alleen een portie asperges bij een willekeurig gerecht? Dat kan! We serveren 5 asperges met peterselie, gekookt ei, nootmuskaat en Hollandaisesaus.



Kinderkaart



Vers afgebakken croissantje

met Jam van Twentefruit of chocoladepasta

€ 2,95

Plak brood met beleg, keuze uit:

Jam van Twentefruit, chocoladepasta, pindakaas, hagelslag, plak kaas van Kaas oet Twente of een plak ham van de Vleeshouwerij Saasveld

€ 2,95

Plak wit brood met 1 snack naar keuze

- Krokot (met 1 sausje naar keuze) € 4,50
- Frikandel (met 1 sausje naar keuze) € 4,50
- Gehaktbal van de Vleeshouwerij Saasveld in jus (met 1 sausje naar keuze) € 6,95

Tomatensoep (kinderportie) met of zonder gehaktballetjes van de Vleeshouwerij Saasveld

€ 4,50

Kinder pannenkoek (te bestellen tot 16.00 uur)

Standaard geserveerd met poedersuiker en stroop
(Beslag is gemaakt van Hedevelde Bio Ei uit Hertme, Melk van Boer Kees uit Agelo en meergranen meel van de Zenderse-, Bornse- en Deldense Es)

€ 8,95

Extra Toppings (+ €1,00 extra per topping):

- o Spek van de Vleeshouwerij Saasveld
- o Ham van de Vleeshouwerij Saasveld
- o Kaas van Kaas oet Twente
- o Appel van Oold Bleank uit Rossum
- o Rozijnen
- o Jam van Twentefruit uit Noord Deurningen

Kinderhoofdgerecht Wordt geserveerd met verse patat van boer Leusink uit Deurningen, en 1 saus naar keuze: Mayonaise, ketchup, curry, mosterd, appelmoes, chilisaus

- 5 Bitterballen € 10,50
- 5 Kipnuggets € 10,50
- 4 Mini Kaassoufflé € 10,50
- 5 Mini frikadelletjes € 10,50
- Mini schnitzel van de Vleeshouwerij Saasveld (kinderportie) € 13,95
- Saté spiesje van de Vleeshouwerij Saasveld met satésaus (kinderportie) € 12,95
- Stukje gebakken gerookte zalm van de ambachtelijke Rokerij Marle uit Ambt Delden (kinderportie) € 15,95

Alle kinderen krijgen bij het kinderhoofdgerecht een ijsmuntje om na het eten een ijsje te halen in onze Ussalon: De Uskuip 2.0



Wist jij
dat de eerste
krokettenfabriek
in Hengelo
stond?