

AnyTyme Snack&Dine

Cafetaria De Roode Vos
Iependijk 53
7471 BG Goor
Hof van Twente
0547-273246



1e EDITIE: ZOMER 2019
Redactie: Fred & Angela
Oplage 500 stuks

MENUKRANT

SNACKS | MENU'S | VERSE FRITES | STOKBROODJES | LUXE BROODJES | SALADES | KOFFIE | DRANKEN | IJS

TIP !!



www.deroodevos.nl
www.anytyme.nl

OPENINGSTIJDEN

DINSDAG	11.00 uur tot 21.00 uur
WOENSDAG	11.00 uur tot 21.00 uur
DONDERDAG	11.00 uur tot 21.00 uur
VRIJDAG	11.00 uur tot 21.00 uur
ZATERDAG	11.00 uur tot 21.00 uur
ZONDAG	12.00 uur tot 21.00 uur
MAANDAG	Gesloten



Stokbrood



Bacon-ei	€ 5,50
Huisgemaakte eiersalade met gegrilde bacon	
Filet American	€ 5,50
Sla, tomaat, gekookt ei en uitjes met filet american	
Gezond	€ 5,25
Sla, tomaat, ei, voldoende boerenham en jonge kaas	
Paté en zongedroogde tomaat	€ 5,25
Ardenne paté met sla, tomaat, ei en zongedroogde tomaat	
Zalm/bieslookroomkaas	€ 6,95
Sla, tomaat, ei en dille roomkaas met gerookte zalm en knoflookpeper	
Gebakken rollade met gebakken ui en warme mosterdsaus	
Carpaccio	€ 7,50
Dun gesneden gemarineerde rundermuis met sla, tomaat, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Vitello tonnato	€ 7,50
Kalfsvlees met tonijnmayonaise sla, tomaat, ei en kappertjes	
'n Bult op stok	€ 5,75
1/5 stokbrood afgebakken met Italiaanse kruiden belegd met ham, kaas en veel rauwkost	
Kip kerrie	€ 6,95
Heerlijke huisgemaakte kipkerriesalade, tomaat, ei, komkommer en tomaat	

Keuzebroodjes

Broodje en beleg naar keuze € 4,25
Wij beleggen de broodjes standaard met gezouten roomboter, gemengde ijsbergsla, ei, tomaat en dressing.

Reuze waldkornbol
Donker oerbrood
Boerenbol
Italiaanse bol
Waldkornbroodje
Tarwebol
Maispuntje
Foccacia met kruiden
Wit puntje
1/5 stokbrood
Ciabatta flaguette meergranen
Boerenham
Coburgerham
Jong belegen kaas
Salami
Oude kaas
Rollade
Pekelvlees
Brie
Casselerrib
Eiersalade
Rosbief
Filet American

Lunchkaart

De lekkerste broodjes van Nederland

't Twents Haagje € 5,50

Het lekkerste broodje van Nederland sinds 1998. Dit heeft het team van de Roode Vos de prestigieuze titel gewonnen en daar genieten we tot op heden nog elke dag van. Een waldkornpuntje met zonnebloempitjes belegd met rucola, in hooi gegaarde beenham met gefrituurde schorseneren

Broodje super € 5,50

In 2002 won dit recept de 2^e plaatst bij de strijd om het lekkerste broodje. Een tarwebol met dille roomkaas komkommer, alfalfa, gekookt ei, croutons en verse filet american

Board d'r of € 6,75

Pas op.. want aj tuus komt krieg ie 'n board d'r of 'N bult knoflook za'k oe zeg'n. Italiaanse pastrami gebakken in olijfolie en rucola sla, paprika en spek op een Italiaanse bol met veel knoflooksaus

Tonijnbol € 5,50

De Italiaanse bol storten we vol met lollo rosso, lollo bianco, tomaat, ei en fritessaus. De in eigen keuken bereide tonijn salade met olijfolie en ansjovisfilet maken er weer een feest van

Zalmsuprise € 5,95

Witte maanzaadbol met dille saus, gerookte zalmsnippers en zalmousse waar alfalfa en een gekookt ei met een klein beetje knoflookpeper de smaak compleet maken

De lekkerste warm uit de oven

Ook dit nog € 6,50

Een Italiaanse bol met roomkaas, ijsbergsla, dressing, uitgebakken spekjes, lauwwarme gerookte zalm en een toef mosterdmousse

Toscane € 5,75

Een Italiaanse bol met groene pesto, salami, tomaat, thijm, mozzarella, en parmezaanse kaas
Tis net of je op vakantie bint

Relliesnack € 5,25

Twee boterhammen belegd met ham, gerilde ananas, gebakken champignons en gegratineerd met kaas

Stokbrood warm vlees speciaal € 6,25

Spek, ui, paprika, champignons met rollade in de pan gebakken. Geen saus nodig zo lekker!

Stokbrood Hete kip € 6,25

Gegrilde kipfilet, ananas en zoetzure chili saus

Stokbrood Boerenkip € 6,75

Spek ui paprika en champignons en natuurlijk gebakken kipfilet

Supertosti € 3,50

3 boterhammen met ham/kaas

Uitsmijter Ham € 6,50

Uitsmijter Rosbief € 7,50

Uitsmijter Kaas € 6,50

Uitsmijter Genoeg en lekker € 7,95

Snacks

Frikandel	€ 1,65
Frikandel speciaal	€ 2,15
Frikandel XXL	€ 3,75
Vleeskroket	€ 1,65
Kaaskroket	€ 1,85
Groentekroket	€ 1,90
Saté kroket	€ 1,90
Goulaschkroket	€ 1,90
Kalfskroket	€ 1,95
Huiskroket	€ 1,95
Kaassouffle	€ 1,60
Ham/kaassouffle	€ 1,75
Twentse bami schijf	€ 1,80
Nasischijf	€ 1,80
Knakworst	€ 2,00
Kipkorn	€ 1,95
Kipburger	€ 2,75
Hamburger naturel	€ 1,95
Pikanto	€ 1,90
Trio	€ 2,10
Halve Haan	€ 8,00
Schnitzel naturel	€ 9,50
Sitostick	€ 2,75
Viandel	€ 1,95
Mexicano	€ 2,35
Braadworst	€ 2,50
Shoarmarol	€ 2,50
Loempia	€ 3,75
Snack saté (2 stokjes)	€ 5,50
Berehap	€ 2,75
Boerenberehap met pindasaus	€ 4,75
Gehaktbal	€ 3,00
Kipnuggets (6 stuks)	€ 2,75
Bitterballen portie (6 stuks)	€ 3,50
Minisnacks portie (10 stuks)	€ 4,50
Twijfelaar	€ 5,50

*Voedselallergenen kunnen aanwezig zijn in bepaalde ingrediënten.
Heeft u een Allergie? Meld het ons!*

Glutenvrij

Kroket	€ 2,75
Frikandel	€ 2,50
Bamischijf (VOORAF BESTELLEN)	€ 2,75
Kipnuggets (VOORAF BESTELLEN)	€ 2,25
Mayonaise	€ 0,45
IJshoorntje Oblie	€ 0,50

Sauzen

Fritessaus	€ 0,40
Curry	€ 0,40
Ketchup	€ 0,40
Joppiesaus	€ 0,60
Knoflooksaus	€ 0,60
Satésaus	€ 0,75
Speciaal	€ 0,85
Oorlog	€ 1,00
Brander mayonaise	€ 0,60
Truffel mayonaise	€ 0,60
Rozemarijn mayonaise	€ 0,60
Aiolie	€ 0,60

Sausemmers

(Klein 2 porties - Groot 4 porties)
vanaf € 1,75

Patat & Specials

Verse Patat

Patat klein	€ 1,60
Patat middel	€ 2,10
Patat groot	€ 2,50
Puntzak mayo	€ 2,60

Gezinszakken

1 tot 2 personen	€ 3,00
2 tot 3 personen	€ 4,95
3 tot 4 personen	€ 5,95
4 tot 5 personen	€ 6,95

Fritesbox

1 tot 2 personen	€ 5,50
2 tot 3 personen	€ 8,50
3 tot 4 personen	€ 11,50



Kinderbox € 5,25

Patat Specials

(zonder rauwkost met een lekkere topping)

Boerenroomsaus	€ 7,50
Saus op basis van paprika en room met gebraden gehakballetjes	
Stoofvlees	€ 6,25
Gegaard runder stoofvlees	
Boerenwijze	€ 7,50
Met gebakken spek, ui, paprika en champignons	
Saté vlees	€ 7,50
Onze huisgemaakte saté en saté saus	
Warmvlees speciaal	€ 6,75
Gebakken rollade, ui, spek en champignons	
Hete Kip	€ 7,50
Vers gebakken kipfilet met ananas en zoetzure chili saus	
Oosterse Kiphaasjes	€ 7,50
Gefrituurde kiphaasjes met oestersaus	
Kapsalon shoarma	€ 9,50
Ijsbergsla, tomaat, shoarma, knoflooksaus	
Gegratineerd met cheddarkaas	
Teriyaki	€ 8,50
Kipreepjes, paprika, ui en champignons met teriyakisaus	
Kip Stroganoff	€ 9,50
Verse stroganoff saus met gebakken verse kip	

Hamburgers

Hamburger speciaal € 3,95

Sla, tomaat, augurk, speciaal saus

Central park burger € 5,95

Sla, tomaat, augurk, joppiesaus, bacon, cheddarkaas en gebakken ei

Zwiebelburger € 4,25

Sla, tomaat, augurk en gebakken ui

Cheeseburger € 3,75

Cheese baconburger € 4,75

Dubbele cheeseburger € 5,50

Boerenburger € 5,50

Sla, tomaat, augurk, spek, ui, paprika en gebakken champignons

Boereneggburger € 5,95

Sla, tomaat, augurk, spek, ui, paprika en gebakken champignons en een gebakken ei

Kipburger € 3,95

Teriyaki burger € 5,95

Boerengarnituur met Teriyakisaus

Tokioburger € 5,75

Komkommer, chilisaus, koude frietjes en ketjap met knoflook

Boer'n superburger € 6,25

180 gr burger met joppie saus en boerengarnituur

Chicken Cheese Bacon € 5,75

Cheddarkaas en gebakken bacon



Goorsche Jongens

De Macho XXL € 11,50

Black Angus burger ijsbergsla, jalapeno pepers, dubbele cheddar, bacon, gefrituurde uienringen, pulledporc en BBQ saus

Toffe Peer € 9,75

Black Angus ijsbergsla, zoete rode ui, perenchutney, gefrituurde wrap, BBQ saus met honing en vers gekrulde kloosterkaas

Dokter Droâdje € 9,75

Drye age burger met ijsbergsla, cheddar, bacon, tomaat en BBQsaus

De Marinier € 9,75

Black Angus burger, ijsbergsla gebakken gember, gegrilde ananas, sambal badjak, knoflook en champignons

Het Vaticaan € 9,75

Black Angusburger, ijsbergsla, tomatensalsa, rode ui, salami, mozzarella, oregano, bacon en knoflook

Over de Burger

Het Black Angus rundvee is een van de betere vleesleveranciers van restaurants. Deze Schotse hooglander staat bekend als makkelijk met een goed karakter. Kenmerken van dit rund zijn de grote en het mooi gemarmerd vlees. Onze burger is grof gemalen met een stukje livarspek en 180 gram zwaar.

Menu's

Plate Service

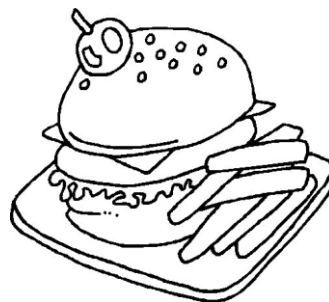
(Alle plates worden geserveerd met
rauwkost garnituur en verse frites)

Wiener schnitzel	€ 11,50
Naturel gebakken schnitzel	
Zigeuner schnitzel	€ 12,50
Schnitzel met zoetzure zigeunersaus	
Jager schnitzel	€ 12,50
Schnitzel met donkere jager saus en champignons	
Houthakker schnitzel	€ 14,50
Schnitzel met gebakken ui en spek	
Schnitzel champignons & ui	€ 14,50
Schnitzel champignonroomsaus	€ 14,50
Met heerlijke romige champignonsaus	
Schnitzel op boerenwijze	€ 14,50
Met gebakken spek, ui, paprika en champignons	
Kiplekker (1/2 haan)	€ 12,50
Uit de oven halve haan (kluiven maar)	
Loempia speciaal	€ 9,75
Loempia met ham en een gebakken ei	
Huisgemaakte saté	€ 12,50
Malse varkenshaas saté met satésaus en brood	
Kipschnitzel	€ 11,75
Grote kipschnitzel met lekkere kruiden	
Nasi / Bami speciaal	€ 12,00
Een gebakken ei met ham, twee saté stokjes pindasaus, en zilveruitjes met kroepoek	

Hamburgerplate

(Alles op een bord, burger, frietjes en saus)

Ollanda Campione	€ 13,25
Grote burger met pekelvlees, spek, paprika en gebakken rucola. Puntzak verse friet en mayonaise	
Hamburger speciaal,	€ 6,50
Met gebakken uien, een puntzak verse friet en mayonaise	
Dubbele cheeseburger,	€ 7,95
Een puntzak verse friet en mayonaise	
Central park burger,	€ 8,50
Een puntzak verse friet en mayonaise	



Burgeravonden

Wij organiseren een gezellige burgeravond (altijd op een zaterdag) met een speciale menukaart. Een verrassende amuse, keuze uit 4 verschillende burgercreaties.

Ook maken wij voor deze avonden een passend dessert, uit eten? Uurtje oppas en effe genieten.

Like ons op Facebook want daar worden deze avonden aangekondigd en kunt u tijdig reserveren.

Genietfrietje

Zomaar tussendoor of een kleine maaltijd. Onze genietfrietjes zijn voldoende en dus genoeg. Een kleine patat en een bolletje koolsalade. Het garnituur is verrassend en de saus zit eroverheen.

Soufflé saté € 5,95

3 mini soufflés met saté saus

Smokey Chicken € 5,95

Twee kipspiesjes een BBQ saus

Garlic Chicken € 5,95

Gefrituurde kiphaasjes en knoflooksaus

Roasted Chicken saté € 5,95

Gefrituurde kiphaasjes saté saus en gefruite uitjes

Kipspies saté € 5,95

Twee kipspiesjes, saté saus en gefruite ui

Stoofvlees € 5,95

Black Truffel € 5,95

Gefrituurde kiphaasjes, truffelmayo en rode ui

Maaltijdsalades

(Geserveerd met vers stokbrood)

Carpaccio salade € 9,75

Flinterdun gesneden, gemarineerd rundvlees met een lekker verse rauwkost en frisse dressing

Tonijnsalade € 8,50

Huisgemaakte tonijnsalade met ansjovis en een uitgebreide rauwkostsalade

Zalmsalade € 8,50

Verse rauwkost met voldoende vers gerookte zalmknippers en zalmousse

Kipsalade € 8,50

Veel rauwkost en vers gebakken kipfilet

Vitello tonnato € 9,75

Dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise en natuurlijk veel rauwkost

Vegetarische salade € 7,50

Huzarenslaatje 1 pers. € 2,50

Vegetarisch

Bami schijf € 1,80

Vegetarische Wrap (Plate met frites) € 9,50

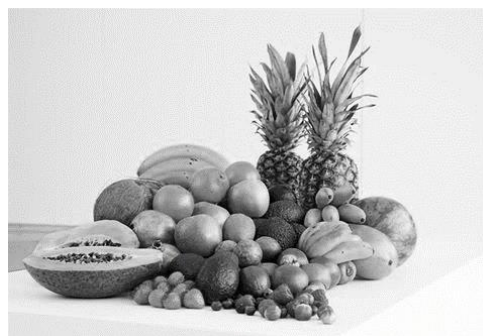
Maaltijdsalade € 7,50

Smoothie vers fruit € 3,50

Kaaskroket € 1,85

Groentekroket € 1,90

Vega kroket € 2,10



Meest getapte shake

Milkshakes

35 smaken (keuze genoeg)

Milkshakes 0,3l	€ 2,25
Milkshakes 0,4l	€ 2,75
Milkshakes 0,5l	€ 3,25

Sundea

"Softijs met een grote smaak"

Chocolade cookie	€ 2,75
Karamel zeezout	€ 2,75
Aardbei	€ 2,75
Groene banaan	€ 2,75
Advocaat	€ 2,75
Crème Brûlée	€ 2,75
Hazelnoot	€ 2,75

Sundea special

(Softijs met topping en slagroom)

Rum rozijnen	€ 3,75
Ananas	€ 3,75
Amarena kersen	€ 3,75
Verse aardbeien (seizoen gebonden)	€ 4,00
Verse banaan en chocolade	€ 4,00
Brownie met chocolade	€ 3,75

Smaakregister

Vanille
Aardbei
Banaan
Chocolade
Mokka/café
Kiwi
Passievrucht
Witte-chocolade
Meloen
Groen-banaan
Donut
Crème - Brûlée
Tiramisu
Chocolade-cookie
Caramel
Kaneel
Gezouten-caramel
Citroen
Bloedsinaasappel
Cocos
Kersen
Toffee-nut
Amaretto
Mango
Speculoos
Framboos
Abrikoos
Pistache
Passievrucht
Ananas
Sinaasappel
Rhum
Mint
Geroosterde-hazelnoot
Tamme-Kastanje
Hazelnoot

IJskaart

Softijs

Radartoren	€ 1,00
Obliehoorn	€ 1,50
Reuzebeker	€ 1,50
Wafel	€ 1,75

Slagroom € 0,65

Chocolade dip	€ 0,40
Witte chocolade dip	€ 0,50

Pipodip	€ 0,30
FC Twentedip	€ 0,30
Fred & Ed dip	€ 0,30
Nootjes	€ 0,30

Kidsbekers € 2,50
Leuke AnyTyme ijsbekers voor thuis

Kids Only € 2,50
Met smurfen dip en marshmallows



Sorbets

Slobber € 4,50
Ijskoffie met mokka en slagroom

Appelpul € 5,50
Oud Hollandse appeltaart met softijs en slagroom

Aardbeienpul € 5,50
Verse aardbeien witte chocolade en softijs met slagroom

Vruchtensorbet € 5,75
Vers fruit, vruchtensiroop softijs en slagroom

Suikerhoorn € 5,75
Ouderwetse suikerhoorn met softijs en slagroom

Advokaat-choco schelp € 5,75
Suikerschelp met softijs, slagroom advocaat en chocoladesaus

AfterTyme € 4,75
Lekkerste softijsje NL 2018 mint chocolade en bastogne, de smaak van After Eight

QualiTYTyme € 4,75
Makaron met softijs, granaatappel en frambozen extract



Koffie & Drankjes

Frisdrank

Cola	€ 2,10
Cola zero	€ 2,10
Cola light	€ 2,10
Sprite	€ 2,10
Fanta Orange	€ 2,10
Fanta Cassis	€ 2,10
Mineraalwater rood	€ 2,00
Mineraalwater blauw	€ 2,00
Bitterlemon / tonic	€ 2,20
Verse Jus d'orange	€ 3,00
Fuze ice tea (sparkling/green)	€ 2,40
Appelsap Appeleare	€ 3,10
Rivella Light	€ 2,75
Dubbelfriss	€ 2,75
Fristi	€ 3,00
Chocomel	€ 3,00
Beker melk vol	€ 1,90
Beker melk halfvol	€ 1,90
Beker karnemelk	€ 1,90

Koffie

Cafe Lungo	€ 1,85
Grand cafe Lungo	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,75
Macchiato	€ 2,85
Espresso	€ 1,85
Dubbele Espresso	€ 3,50
Café Mocha	€ 3,50
Cafeïne vrije	€ 2,00
Thee (diverse smaken)	€ 1,75
Verse Muntthee	€ 2,25
Chai Latte	€ 2,25
Ierse koffie	€ 6,50
Franse koffie	€ 6,50
Italiaanse koffie	€ 6,50
Warme chocomel slagroom	€ 3,25
Oud Hollands appelgebak	€ 3,25

Onze koffie

De koffie is afkomstig van Rainforrest Alliance-gecertificeerde plantages. Deze plantages leveren niet alleen een uitstekende kwaliteit koffie, maar beschermen tevens de natuur en dragen bij aan het verbeteren aan de leef- en werkomstandigheden van de lokale boeren.

De koffie zelf heeft body en is rond en robuust van smaak. Het is een combinatie van citrusfruit met een diversiteit aan chocoladetinten. Mede door de samenstelling – Brasil, Vietnam en Honduras – krijgt onze koffie een volle, vriendelijke smaak mee. Ook in melkkoffies blijft deze melange zijn smaken goed behouden. Onze koffie ook thuis?

De koffiebonen zijn verpakt in zakken van 500 gram en kosten €11,50 per zak.



Vriendelijke service & kwaliteit staan vooraan...

Het ophalen van de 'snelle hap' is een beleving. U wilt zo snel mogelijk geholpen worden, daarbij zal het bestelde toch echt, binnen enkele secondes, ingepakt en wel, gereed moeten zijn... anders zwaait er wat...

En dan hebben wij ook nog de mogelijkheid dat u bij thuiskomst niet tevreden bent (half gaar, lauwwarm en slordig ingepakt). Wij stellen alles in het werk om u zoveel mogelijk tevreden te stellen, ook het onmogelijke proberen wij waar te maken. Geduld is natuurlijk een schone zaak en als uw geduld op is, zeg het dan.

Om direct u bestelling op te nemen en hierbij goed te kunnen communiceren met de keuken, maken wij gebruik van een geavanceerde computerkassa. Voor alle medewerkers is het belangrijk om te weten wat u precies heeft besteld zodat er zo min mogelijk fouten gemaakt kunnen worden. Bestel dus duidelijk en rustig zodat wij van het begin aandacht aan uw bestelling kunnen geven. U mag direct afrekenen waarna u heel even kan wachten. Wij vragen u om ruimte te maken voor gasten die na u zijn binnen gekomen. De volgorde van uitgifte heeft te maken met de bereidingstijd van gerechten.

Enkele aandachtspunten:

- Grote groepen of bestellingen krijgen niet meer aandacht dan een eenling.
- Telefonische bestellingen krijgen geen voorrang.
- Medewerkers van De Roode Vos wordt niet met moppie, schatje of vingerknippen en fluiten aangesproken. Dit wordt niet geaccepteerd.
- Wij zien erop toe dat gasten buiten de directe omgeving van de zaak geen overlast bezorgen.

Geen tijd om te koken, druk druk druk, of gewoon omdat het lekker is.

Er zijn duizend en één redenen te bedenken voor het ophalen van warm eten of een lekker broodje. De weg naar uw vaste stek is dan het meest denkbare, u weet de weg, kent de mensen en u weet wat u krijgt. Het team van De Roode Vos weet dit als geen ander, door samen aan tafel te praten over de vaste gasten en de behandeling daarvan (vaste bestellingen, dieët, toevoegingen etc. etc.) trainen wij in de herkenning van u als vaste gast. Indien u wensen heeft maar misschien ook opmerkingen die kunnen leiden tot een betere samenwerking met u, aarzel dan niet en vertel het ons.



Vroeger

Herman Rouweler was de welbekende Rode Vos van Goor in de jaren zestig. De Kerkstraat was het plekje om een snelle hap te nuttigen en te genieten van zijn humor. De Goorse 'rooievos' waar via de achterdeur ook veel te beleven viel. Hij is de oprichter van De Roode Vos en een begrip in Goor en omgeving. Het is voor ons de taak om, De Roode Vos niet verloren te laten gaan. Een meeting point die niet valt weg te denken uit de Goorse gemeenschap.



Heden

Sinds 1 april 1997 zwaaien wij, Fred en Angela, er de scepter. Samen met een aantal enthousiaste medewerkers doen wij onze uiterste best om het bedrijf zo professioneel mogelijk te sturen.

Bekendheid kregen wij in 1998 door het winnen van de landelijke wedstrijd om het lekkerste broodje van Nederland. In oktober 2000 en januari 2003 hebben er een verbouwingen plaatsgevonden waarvan u het resultaat ziet. Eten komt uit de keuken, Geen vitrines maar gekoelde werkbanken wat ten goede komt aan de kwaliteit en snelheid.

We hebben alles samengevat in een meukrant die zowel in de zaak als wel online in te lezen is.

Een buurtcafeteria waar u zich thuis mag voelen.