

TWENTE OP TAFEL



Met de boerderij zijn we sterk verbonden met de Twentse grond en het voedsel dat daar vandaan komt. Chef-kok Leen valt met zijn voorkeur voor puur onbewerkt eten van het seizoen, dan ook met zijn neus in de boter.

Naast het vlees van het Brandrode Rund van de eigen biologische boerderij kiest hij zoveel mogelijk voor mooie, lokale producten volgens het Slow Food principe 'think global, eat local'.

Menu

HERFSTIGE LEKKERNIEN VOOR FIJNPROEVERS

NO WASTE TUESDAY

VERSPILLINGSVRIJ

Laat jullie in één, twee of drie gangen volledig verrassen door het vakmanschap en de vernieuwende creativiteit van onze chef. Wie durft?

MENU DONDERDAG

VOORAF

Gerookte gele bieten, pompoen, gepelde citroen, bloemkool

TUSSEN

Langzaam sukade (linzenstoof), frisse rode kool, krokante shiitake

HOOFD

Biefstuk (quiche), meloes ui, knolselderij jus met Bossems blend thee

DESSERT

Gepocheerde peer, appel, marshmallow, pastinaak

MENU VRIJDAG

VOORAF

Terrine van nagelhout (rettich), paarse wortel, bleekselderij, piccalilly

TUSSEN

Zacht gegaarde kabeljauw (quinoa), bloemkool, miso, gebrande boter

HOOFD

Twents wild combi (gebakken knolselderij), shiitake, spruiten, koffie, port

DESSERT

Limoenblad, mandarijn, hooi, chocolade

info



Om het 'no waste' principe te kunnen te volgen horen wij graag uiterlijk om 14.00 uur op de betreffende dag (liefst eerder) of jullie mee-eten. Ook dieetwensen horen we dan graag.

Prijs 3 gangen; € 42,50 per persoon
Prijs 4 gangen; € 52,50 per persoon

