

# 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 kringloopboerderij kiest hij zoveel mogelijk voor mooie, lokale producten volgens het Slow Food principe 'think global, eat local'.

## Menu

### PROEF DE EERSTE ZONNESTRALEN!

#### NO WASTE DINSDAG

##### VERSPILLINGSVRIJ

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

#### MENU WOENSDAG

##### VOORAF

Makreel (tartaar van biet),  
Kimchi, Augurk, Kropsla

##### TUSSEN

Asperge, Kwartel-ei, Peterselie,  
Bruine boter

##### HOOFD

Brandrood biefstuk  
(Groentetuin met groenten van  
de Witte Raaf), Miso jus,  
Parelgort, Bieten, Ui

##### DESSERT

Bloedsinaasappel, Tijm,  
Granaatappel, Biet

#### MENU DONDERDAG

##### VOORAF

Rouleau bovenbil (Rouleau van  
paarse wortel), Zwarte knoflook,  
Bloemkool, Tempura

##### TUSSEN

Koolrabi, Kimchi, Bosui, Amandel

##### HOOFD

Dunne lende (Gebakken spitskool),  
Tong, Rösti, Witlof, Knoflookjus

##### DESSERT

Wortel, Gemberbier, Witte  
chocolade, Dragon

## 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

## MENU VRIJDAG

### VOORAF

Tartaar van makreel (Tartaar van biet), Kropsla, Mosterd, Spruit, Kimchi

### TUSSEN

Asperge terrine, Gerookt rundvlees, Wortel, Citroen

### HOOFD

Biefstuk van brandrood (Groentetuin met groenten van de Witte Raaf), Parelwortel|pitten|zaden, Asperge, Wortel, Miso jus

### DESSERT

Bloedsinaasappel, Rode biet, Granaatappel, Tijm

## MENU ZATERDAG

### VOORAF

Bovenbil|miso rouleau (Rouleau van paarse wortel), Gefermenteerde knoflook, Tempura, Bleekselderij

### TUSSEN

Koolrabi, Gedroogde rettich, Bosui, Gerookte amandel, Kimchi

### HOOFD

Entrecote en tong (Gebakken spitskool), Knolselderij, Shiitake, Ui, Jus van knoflook

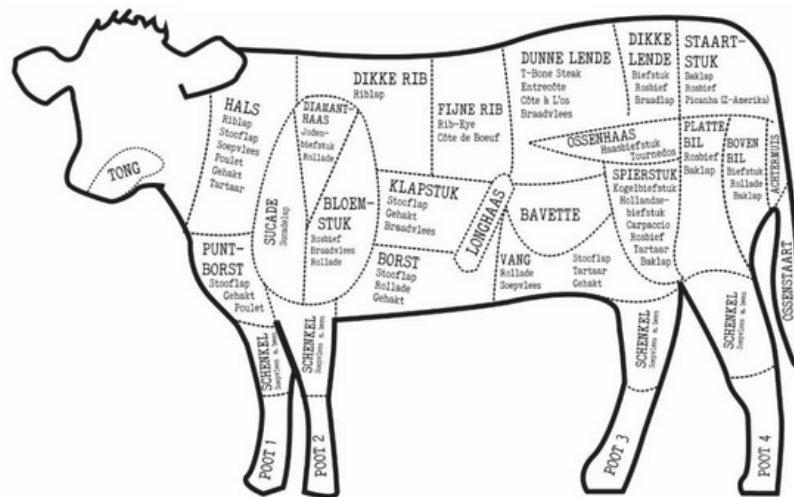
### DESSERT

Ponzu, Wortel, Gember, Dragon, Sinaasappel



# let op!

Gerechten kunnen afwijken van bovengenoemde i.v.m. aanbod, dieetwensen en inspiratie van de chef. Een vegetarisch of veganistisch menu is uiteraard geen enkel probleem.



DELEN VAN HET  
BRANDRODE RUND,  
BIOLOGISCH GEHOUDEN  
OP ERFGOED BOSSEM

## VASTE LEVERANCIERS ZIJN ONDER MEER:

Tuinderij de Witte Raaf op landgoed Singraven, Denekamp | De Manderveense aardbei, Manderveen | Kaasboerderij 't Hoepel, Mander | Fruitboerderij Oold Bleank, Rossum | Shiitakekwekerij Masselink, Tilligte | Ijsboerderij de Bólte, Nutter | Veldhoevekip, Albergen | Twentefruit, Noord-Deurningen | bakkerij Brunninkhuis, Lattrop | Oortmanmolen, Lattrop

**BOSSEM.NL**