

Zomermenu



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'.

ZOMERSE OVERVLOED VAN FRISSE SMAKEN

NO WASTE MONDAY

VERSPILLINGSVRIJ

Laat jullie in viergangen volledig verrassen door het vakmanschap en de vernieuwende creativiteit van onze chef. Wie durft?

WOENSDAG: ITALIAANSE AVOND

Pizzapunten naar keuze uit de hout gestookte steenoven, salade, brood met kruidenboter, plank met boerenkaas, eigen worsten en olijvenmix (€ 27,50 pp)

SMOKEY SUNDAY

Een zomerse gazpacho vooraf, daarna serveren we mooie delen van het Brandrode Rund vanaf de Oklahoma smoker met salade en aardappel. We sluiten af met hangop, aardbei en ijs (€ 40 pp)

MENU DINSDAG & VRIJDAG

VOORAF

Twee bereidingen van forel
🌿 Twee bereidingen van biet
Komkommer | Paarse aardappel | Radijs | Venkel

TUSSEN

Shortrib met parelgort
🌿 Gepofte koolrabi met parelgort & kimchi saus
Rivierkreeft | Tempura | Rettich

HOOFD

Twee bereidingen van het Brandrode Rund
🌿 Gelakte bbq aubergine
Appel & peer | Prei & miso | Aubergine | Cherrytomaat | Snijboon | Sereh jus

DESSERT

Tomaat | Basilicum | Merengue | Aardbei

MENU DONDERDAG & ZATERDAG

VOORAF

Miso bovenbil
🌿 Mousse van courgette met zwarte knoflook
Kropsla | Tomberry | Zelfgeweekte oesterzwam | Radijs | Aardappel | Groene kruiden | Couscous

TUSSEN

Humkessoep met buikspek
🌿 Gepofte knolselderij met miso bouillon
Snijbonen | Bonen | Bleekselderij | Runderbouillon | Aardappel

HOOFD

Twee bereidingen van het Brandrode Rund
🌿 Bloemkoolsteak
Polenta | Paarse wortel | Paksoi | Shiitake | Spitskool | Jus van sesam

DESSERT

Komkommer & limoenblad | Vlierbloesem | Hangop | Gin



Let op!

Gerechten kunnen afwijken van bovengenoemde i.v.m. aanbod, dieetwensen en inspiratie van de chef.

 = vegetarisch

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; € 46 per persoon

Prijs 4 gangen; € 56 per persoon

Bijpassend wijnarrangement

Graag verrassen we jullie met een heerlijke wijn/spijs combinatie. Kiezen van de uitgebreide wijnkaart is natuurlijk ook altijd mogelijk.

2 glazen € 17 | 3 glazen € 25,50 | 4 glazen € 34

Vaste leveranciers zijn onder meer:

Shiitakekwekerij Masselink | Tuinderij de Witte Raaf op landgoed Singraven, Denekamp | Fruitboerderij Oold Bleank, Rossum | Zenderse Es, Borne | Bakkerij Koopmans, Tubbergen | Zuivelboerderij Twente Trots, De Lutte | Aspergeboer Manderveen

