

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

Menu du chef

OOGST, AMBACHT EN VERFIJNING: HERSTMENU MET KARAKTER

NO WASTE DINSDAG

BLIJ VAN VERSPILLINGSVRIJ

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

MENU WOENSDAG & VRIJDAG

VOORAF

Rouleau van pastrami en tong

🌿Rouleau van courgette | Pesto van spruit

Mousse van knolselderij

TUSSEN

Koolrabi van de barbecue

Quinoa | Shiitake | Bloemkool

HOOFD

Twee bereidingen van het Brandrode Rund

🌿Pompoenspies met pulled portobello

Pastinaak | Andijvie | Ui | Gele biet | Jus van Bossems Blend

DESSERT

Toffee, ijs, cake en crumble van pompoen
Gel van cognac | Wortel sponscake | Hangop met karamel

MENU DONDERDAG & ZATERDAG

VOORAF

Ossenworst met runderhart

 Steak tartaar van paddenstoel en appel

Bloemkool | Spruit | Kwartelei | Boerenkool

Oude kaas

TUSSEN

Salade van pompoen en linzen | Wortel met

pumpkin spice | Boerenkool | Gele biet

Selderij

HOOFD

Twee bereidingen van het Brandrode Rund*

 Linzenstoof | Zoete aardappel | Andijvie

Spruit | Aardappel | Wortel | Koolrabi | Witlof

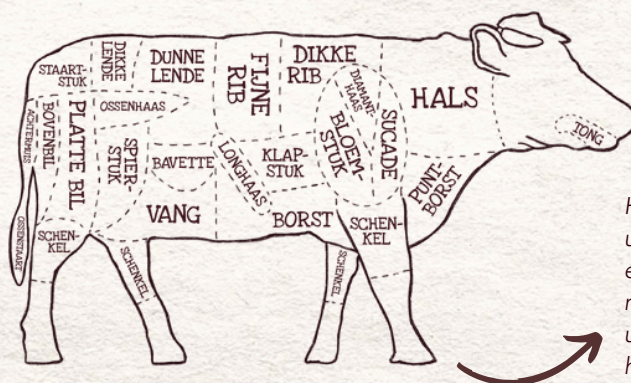
Jus van gerookte knolselderij

**Op donderdag serveren we het hoofdgerecht met wild voor de liefhebbers.*

DESSERT

Pastinaak | Peer | IJs van Bossems Blend | Zwarte

appel met vanille | Pompoenpit



Het rundvlees in dit menu is uiteraard afkomstig van onze eigen boerderij, waar we respectvol en natuurinclusief unieke Brandrode Runderen houden.

Info



Om het 'no waste' principe te kunnen volgen, horen wij graag uiterlijk om 17 uur op de betreffende dag (liefst eerder) of jullie mee-eten. Mag je bepaalde allergenen niet hebben? Eet je vegetarisch? De keukenbrigade hoort het graag, zodat ze de gerechten indien nodig kunnen aanpassen.

Prijs 3 gangen; € 49 per persoon

Prijs 4 gangen; € 59 per persoon

LET OP!

Gerechten kunnen afwijken in verband met aanbod, dieetwensen en inspiratie van de chef.

 = vegetarisch