

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

WINTERSE CHARME - ROBUUSTE SMAKEN

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

Ceviche van longhaas van het Brandrode Rund
🌿 Soft tempeh balls
Crème van piccalilly | Pompoenchutney | Gepofte quinoa | Radijs | Jerky van biet

TUSSEN

Redang van hert
🌿 Rendang van spitskool en oesterzwam
Zuurkooljam | Saus van vlierbes | Krokant van Nori | Gebrande spruit

HOOFD

Biefstuk en ossobuco van het Brandrode Rund
🌿 Curry van geroosterde knolselderij
Parelgort | Misosuke van shiitake | Gepofte biet
Pompoen | Jus van miso
🌿 Jus van ingekookte groenteschil

DESSERT

Ahron rode bieten tarte tatin | IJs van gele biet
Honeycomb | Red velvet spongecake | Gel van appel en aceto balsamico | Pompoenpit crumble

