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

DE SMAAK VAN TWENTE IN DE LENTE

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
Steak tartaar, rundertong en balkenbrij van het Brandrode Rund
Gefermenteerde rabarber
Bieslookmayonaise, zoetzure sjalot, gefrituurde kappertjes en een brandnetelvinaigrette

TUSSEN
Bossems bamischijf van parelgort
Chili-yoghurt, crème van bosui, ingelegde jalapeño en zoetzure ui

HOOFD
Twee bereidingen van het Brandrode Rund
Tempeh
Wortelcouscous, paarse wortel, koolrabi, witlof, wortelloofolie en vadouvanjus

DESSERT
Hooi-ijs met wenerdeeg, mousse van yoghurt en limoen, ingelegde peer, gel van bergamot en Bossem blend

MENU DONDERDAG & ZATERDAG

VOORAF
Buikspek
Tartaar van shiitake met ingelegde rettich
Crème van vandouvan, gemarineerde groene asperge, ramen-kwartel ei en aardappel pannacotta

TUSSEN
Gepofte aubergine
Tempeh, misobouillon, salsa van sjalot en limoenbladolie

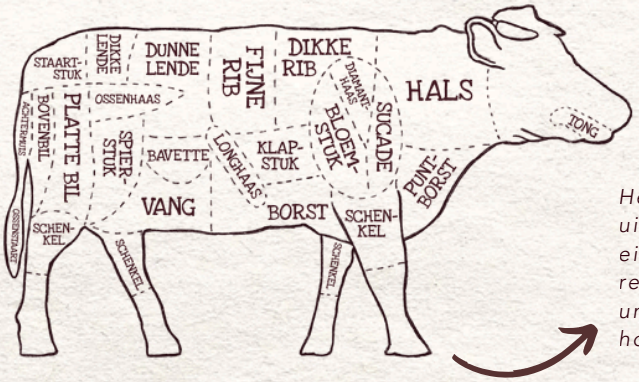
HOOFD
Twee bereidingen van het Brandrode Rund
Gebakken spitskool
Parelgortrisotto met groene kruiden, asperge, crème van curry, gefrituurde bloemkool, bloemkoolhart en jus van citroengras

DESSERT
Rabarber tarte tatin
Rabarbercompote, munt-sponscake, bloedsinaasappelijs, hangop, theegel en pandancrumble

LET OP!

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

= vegetarisch alternatief



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
Prijs 5 gangen; € 69 per persoon

ERFGOED EST. 1272 BOSSEM - PROEFLOKAAL -