

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-yoghurtzalf, 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 van het Brandrode Rund
🌿 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

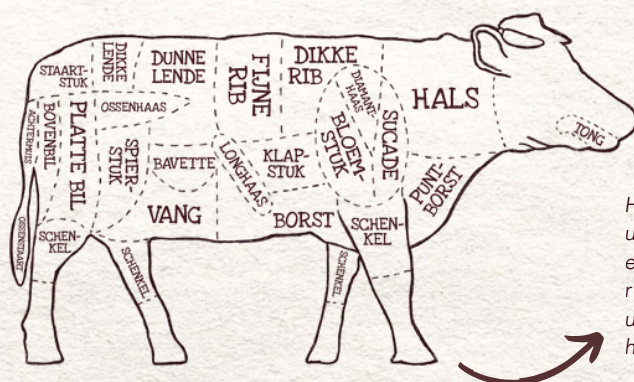
DESSERT

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



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