

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

WAT HET LAND ONS DEZE ZOMER GEEFT

NO WASTE MAANDAG

BLIJ VAN VERSPILLINGSVRIJ

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

WOENSDAG: ITALIAANSE AVOND

VAN 17 TOT 19 UUR

Verse pizzapunten naar keuze uit de houtgestookte steenoven, salade, brood met dip, boerenkaas, worst van Bossems Brandrood en olijven.

Tiramisu toe
(€ 30,00 pp | kids € 14,00 pp)

MENU DINSDAG & VRIJDAG

VOORAF

Bovenbil van het Brandrode Rund

🌱 *Quinoa salade*

Miso | Kropsla | Kimchi | Yoghurt | Radijs

TUSSEN

Gefermenteerde biet

Geitenkaas | Lavas | Amandel

HOOFD

Twee bereidingen van het Brandrode Rund

🌱 *Bloemkoolsteak*

Maïs | Paprika | Aubergine | Rode wijnjus

DESSERT

Vlierbloesem | Venkel | Matcha | Appel

MENU DONDERDAG & ZATERDAG

VOORAF

Twentse vitello tonnato

Pastrami | Forel

Gele biet & Bananenbloesem

Kappertjes | Komkommer | Kruidensla

TUSSEN

Schenkel van het Brandrode Rund

 **Aubergine**

Parelgort | Tomaat | Basilicum

HOOFD

Twee bereidingen van het Brandrode Rund

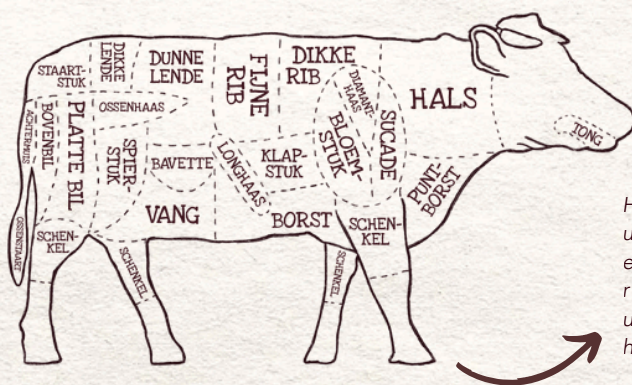
Knolselderij

Quinoa | Shiitake | Rundertong | Artisjok

DESSERT

Aardbei | Dragon | Tomaat | Yoghurt

Witte chocolade



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

LET OP!

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

 = vegetarisch alternatief

SMOKEY SUNDAY

AANVANG 18 UUR

Een zomerse gazpacho vooraf, daarna serveren we mooie delen van het Brandrode Rund met garnituren vanaf de Oklahoma smoker. Met een zoete afsluiter (€ 40,25 pp | kids € 15,25 pp)

