

# 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 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

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

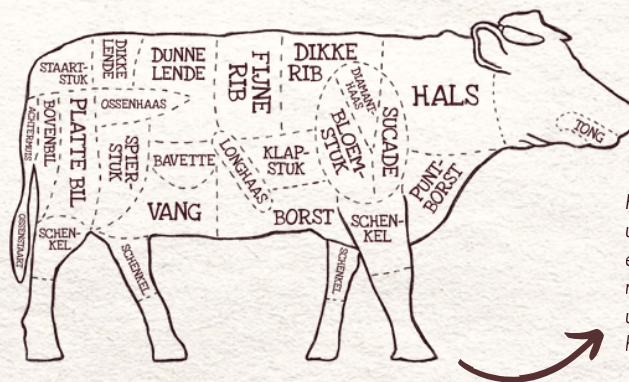
Aardbei | Dragon | Tomaat | Yoghurt

Witte chocolade

### 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