

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 RIJKE SMAKEN VAN DE HERFST

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

Gerookte ossenworst van het Brandrode Rund
🌱 *Huisgemaakte gerookte linzenworst*
Vijg | Port | Krentenwegge | Piccalilly | Zoetzure garnituur

TUSSEN

Wildbouillon
🌱 *Paddenstoelenbouillon*
Groenteparels | Shiitake | Madeira

HOOFD

Twee bereidingen van het Brandrode Rund
🌱 *Gestoofde spitkool* | *Rode kool rendang*
Boerenkool | Kimchi | Paarse wortel | Gepofte knolselderij | Jus van het Brandrode rund

DESSERT

Rijstepap | Boerenmeiden | Karnemelk
Duindoorn | Suikerbroodcrumble

MENU DONDERDAG & ZATERDAG

VOORAF

Carpaccio & rouleau van de bovenbil
van het Brandrode Rund | Shiitake | Rundergarum
🌱 *Terrine van prei met shiitake*
Prei-olie | Beukenzwam | Aardappelkaantjes

TUSSEN

Tartelette van linzen
Knolgroenten | Ui | Boekweit | Geitenyoghurt

HOOFD

Twee bereidingen van het Brandrode Rund
🌱 *Gebraden knolselderij | Falafel van Boerenkool
en witte bonen*
Venkel | Aardappel | Koolrabi | Gerookte sjalot
Rodekoolcrème | Jus

DESSERT

Verschillende bereidingen van pastinaak
Perencompote | Karamel | Hazelnootijs
Hazelnootcrumble

LET OP!

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

🌱 = vegetarisch alternatief

Aanvang 18 uur

SMOKEY SUNDAY

Elke laatste zondag van de
maand serveren we mooie delen
van het Brandrode Rund met
garnituren vanaf de Oklahoma
smoker. Met een zoete afsluiter
(€ 45 pp | kids € 17,50 pp)

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; € 52,50 pp

Prijs 4 gangen; € 62,50 pp

Prijs 5 gangen; € 72,50 pp

Toeslag ossenhaas +€ 15 pp