

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 biologische boerderij kiezen we zoveel mogelijk voor mooie, lokale producten volgens het Slow Food principe 'think global, eat local'.

Menu

VROLIJKE LENTE OP HET BORD

NO WASTE TUESDAY

VERSPELLINGSVRIJ

Laat jullie in één, twee of drie gangen volledig verrassen door het vakmanschap en de vernieuwende creativiteit van onze chef. Wie durft?

MENU WOENSDAG

VOORAF

Steak tartaar (*tartaar van gele biet*), kwartel ei, appel, aardappelcrème, hangop, zuurdesem, radijs, Amsterdamse ui

HOOFD

Short-rib met op hooi gegaarde bavette (*vegan quiche*), krokante rösti, asperge, zwarte knoflook, citroen tijm jus

DESSERT

Eigengemaakte advocaat panna cotta, marshmallow van sinaasappel, crumble, lemoncurd, limocello ijs

MENU DONDERDAG

VOORAF

Rosbief (*gemarineerde rettich*), gepekeld citroen, dopererwten, quinoa, mosterd krokant en gebrande sla

HOOFD

Bossemse worst en biefstuk (*gegrilde bloemkool*), polenta, groenten van de Witte Raaf, jus van gerookte knolselderij

DESSERT

Broodpudding, hooicrème, rabarber limoenblad schuim, yoghurt kersen ijs

info



Om het 'no waste' principe te kunnen te volgen horen wij graag uiterlijk om 14.00 uur op de betreffende dag (liefst eerder) of jullie mee-eten. Ook dieetwensen horen we dan graag.

Prijs 3 gangen; € 42,50 per persoon
Prijs 4 gangen; € 52,50 per persoon

MENU VRIJDAG

VOORAF

Pastrami (*tartaar van gele biet*), kwartel ei, appel, aardappelcrème, hangop, zuurdesem, radijs, Amsterdamse ui

HOOFD

Ribeye (*knolselderij*) van de smoker, krokante rösti, asperge, zwarte knoflook, citroen tijm jus

DESSERT

Eigengemaakte advocaat panna cotta, marshmallow van sinaasappel, crumble, lemoncurd, limocello ijs

MENU ZATERDAG

VOORAF

Ossenworst (*tartaar van paarse worstel*), gepekeld citroen, dopererwten, quinoa, mosterd krokant en gebrande sla

TUSSEN

Asperge, langzaam gegaard ei, aardappeldonut, nagelhout (*groene asperge*), peterselie schuim, gepekeld eigeel

HOOFD

Entrecote met jus van hart en tong (*vegan quiche*), polenta, groenten van de Witte Raaf

DESSERT

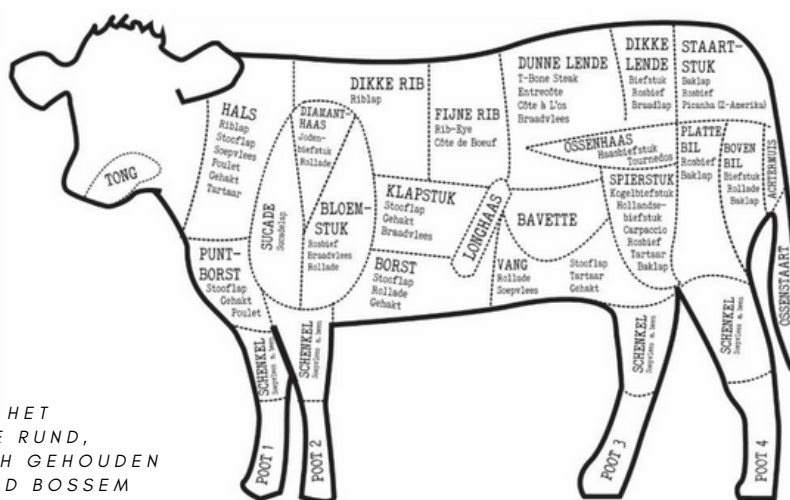
Venkel en witte chocolade mousse, honingdrop crème, zoethout en gemarineerde peer



let op!

Gerechten kunnen afwijken van bovengenoemde i.v.m. aanbod, dieetwensen en inspiratie van de chef.

De vegetarische variant staat cursief tussen haakjes vermeld. Een veganistisch menu is uiteraard geen enkel probleem.



DELEN VAN HET
BRANDRODE RUND,
BIOLOGISCH GEHOUDEN
OP ERFGOED BOSSEM

VASTE LEVERANCIERS ZIJN ONDER MEER:

Othmar Bierbrouwerij, Ootmarsum | Kalkwijck Distillers, Vroomshoop | Tuinderij de Witte Raaf op landgoed Singraven, Denekamp | Zuivelboerderij 't Hoepel, Mander | Aspergeboerderij Mander | Fruitboerderij Oold Bleank, Rossum | Zenderse Es, Borne | Shiitakekwekerij Masselink, Tilligte | Ijsboerderij de Bólte, Nutter | Veldhoevekip, Albergen | Twentefruit, Noord-Deurningen | Bakkerij Brunninkhuis, Lattrop | Oortmanmolen, Lattrop

BOSSEM.NL


**ERFGOED
BOSSEM**