

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 kiest hij zoveel mogelijk voor mooie, lokale producten volgens het Slow Food principe 'think global, eat local'.

Menu

WARME WINTERKOST OP JE BORD

NO WASTE TUESDAY

VERSPILLINGSVRIJ

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

Ossenworst (*tartaar van gele biet*), rode kool ketchup, cremeux van rode biet, chips van schorseneren, beukenzwam, hutspot crème

HOOFD

Wild met wildstoof (*koolrabi gevuld met linzen stoof*), stoofpeer, pastinaak wafel, zoete aardappel en knoflook honing jus

DESSERT

Gepocheerde kweeper, heldere bouillon van kweeper en kers, chocolademousse, kardemon peer cremeux

MENU DONDERDAG

VOORAF

Preskop van varken met gebraad van varken (*gemarineerde rettich*), gepofte gele biet, gefermenteerde bieten soep, couscous, walnoten, dragon yoghurt crème, appel meringue, appel, miso roomkaas mousse

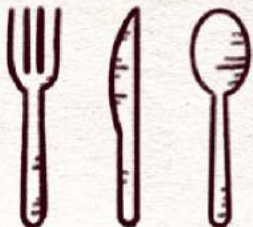
HOOFD

Entrecote (*vegan quiche*), zoete aardappeltaart, schorsenen, witlof, bock bier jus

DESSERT

Pompoen, dulce du leche, sabayon pompoen, pompoenpit, schuim van chai latte, karamel ijs, witte chocolade mousse

info



Om het 'no waste' principe te kunnen 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; € 40,00 per persoon
Prijs 4 gangen; € 50,00 per persoon

MENU VRIJDAG

VOORAF

Terrine van haas (*tartaar van gele biet*), rode kool ketchup, cremeux van rode biet/ chips van schorseneren, beukenzwam

HOOFD

Sukade met biefstuk (*koolrabi gevuld met linzen stoof*), stoopeer, pastinaak wafel, zoete aardappel, knoflook honing jus

DESSERT

Gepocheerde kweeper, heldere bouillon van kweeper en kers, chocolademousse, kardemon peer cremeux

MENU ZATERDAG

VOORAF

Nagelhout (*gemarineerde rettich*), gepofte gele biet, gefermenteerde bieten soep, couscous, walnoten, dragon yoghurt creme, appel meringue, appel, miso roomkaas mousse

TUSSEN

Buikspek (*gerookte knolselderij*) boerenkool, wortel, doperwten

HOOFD

Ossenhaas (*biet wellington*) rundertong hart (*saus van gefermenteerd brood*), aardappel, schorseneren, witlof, bock bier jus

DESSERT

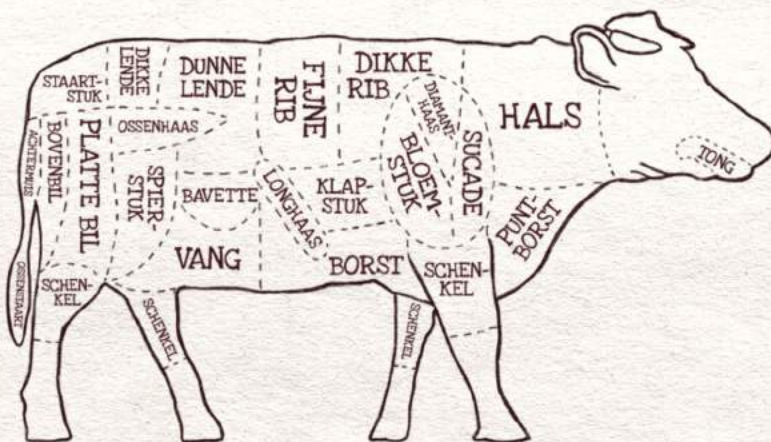
Pompoen, dulce du leche, sabayon pompoen, pompoenpit, schuim van chai latte, karamel ijs, witte chocolade mousse



let op!

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

Een vegetarisch of veganistisch menu is uiteraard geen enkel probleem. De vegetarische variant vind je in dit menu tussen haakjes.



DELEN VAN HET
BRANDRODE RUND,
BIOLOGISCH GEHOUDEN
OP ERFGOED BOSSEM

VASTE LEVERANCIERS ZIJN ONDER MEER:

Tuinderij de Witte Raaf op landgoed Singraven, Denekamp | De Manderveense aardbei, Manderveen | Kaasboerderij 't Hoepel, Mander | Fruitboerderij Oold Bleank, Rossum | Shiitakekwekerij Masselink, Tilligte | Ijsboerderij de Bólte, Nutter | Veldhoevekip, Albergen | Twentefruit, Noord-Deurningen | bakkerij Brunninkhuis, Lattrop | Oortmanmolen, Lattrop

**ERFGOED
BOSSEM**