



BIB GOURMAND

Keuzemenu

3 gangen € 35,00 • 4 gangen € 45,00

VOORGERECHTEN € 11,00

OP HOOI GEROOKTE ZALMFOREL, DAARNA GEKONFIJT, MET WITLOF EN CIDER,
AARDPERENSALSA EN SPEKBOKKING-CRÈME

ROULLEAU VAN HET BUNTE BENTHEIMER VARKEN GEBRACHT MET EEN KLEIN KOPJE SNERT,
POMPERNIKKEL VAN ROGGEBROOD EN PASTINAAK EN LAURIERMAYONAISE

GEPOFTE RODE BIET MET EEN FIJNE CHAMPIGNONSALADE, ZOETHOUT EN SHII-TAKE,
FLEUR DE SEL KOEKJE EN VANILLEVINAIGRETTE (VEGETARISCH)

CARPACCIO VAN HET BLONDE D'AQUITAINE RUND MET WINTERPOSTELEIN,
GEBRANDE HAZELNOTEN, GESCHAAFDE TWENTSE OUDE KAAS EN KRUIDIGE OLIE

SOEPEN EN TUSSENGERECHT € 9,50

LICHT GEBONDEN SOEP VAN KNOLSelderij EN DONKER BIER MET KRUIMELS NEDERBLAUW
EN GEROOSTERDE WALNOTEN (VEGETARISCH)

BISQUE VAN STRANDKRABBETJES MET SAFFRAAN-CRÈME FRAÎCHE, GRIJZE GARNALEN
EN VERS GERASPTE CITROENSCHIL

KRACHTIGE RUNDERBOUILLON MET RUNDERTARTAR EN RAGFIJN GESNEDEN BOERENKOOL

CANNELONI VAN WINTERPEEN EN KOOLRAAP MET GEGRILDE ZWAARDVIS,
LANGOUSTINEJUS EN SAVOOIEKOOL CHIPS (+€ 2,00)

HOOFDGERECHTEN € 22,50

HUTSPOT VAN PREI EN AARDAPPEL MET KABELJAUW,
GEWOKTE SPRUITJES EN EEN MOUSSELINESAUS

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARSFILET MET ZOET-ZURE SCHORSENEREN,
PARELGORT, POMPOENCOULIS EN KNOFLOOKSCHUIM

KWARTEL GEVULD MET SHII-TAKE FARCE, DAARNA GEBRADEN,
MET GEROOSTERDE WORTELPETERSELIE, AARDAPPELRÖSTI EN VIJGENSAUS

INGELEGDE WITTEKOOL OMWIKKELD MET OP LAGE TEMPERATUUR GEGAARDE ENTRECOTE (VAN DE
RUNDEREN VAN PETER OUDE LUTTIKHUIS), SPÄTZLE EN EEN RODE WIJNSAUS MET KAANTJES

RODE UI GEVULD MET RODE KOOL EN CRANBERRIES, DAARNA ONDER BLADERDEEG GEBAKKEN,
MET EEN BEIGNET VAN STOOFFEREN EN SPRUIT, BOERENKOOL TAPENADE EN EEN KARDAMOMSAUS
(VEGETARISCH)

PORTIE
HUISGEMAAKTE
DIKKE FRIETEN
€ 2,75

DESSERTS € 8,50

EEN KEUZE UIT ONZE DESSERTKAART

DROSTE'S AVONTUUR VH SEIZOEN

Culinair verrassingsmenu

3 gangen € 45,00 • 4 gangen € 55,00 • 5 gangen € 65,00

BIJZONDER
LEKKER

Proef het Seizoen
kies het Culinaire verrassingsmenu

BIOLOGISCH • UIT DE STREEK

met passie
geteeld

Twente
het land van
Droste's

laat je
inspireren

Wij werken met de beste (biologische) producten uit Twente.
Vis kopen we in, volgens de viswijzer.
Op deze manier garanderen wij de goede smaak en versheid,
dragen we bij aan de Twentse economie
en leveren we onze bijdrage aan een duurzame wereld
(weinig transport kilometers en geen overbodige verpakkingen).

JAN • FEB