# BIB GOURMAND

## Keuzemenu

3 gangen € 35,00 • 4 gangen € 45,00

### KOUDE VOORGERECHTEN € 11,00

GEKONFIJTE SCHOLFILET MET EEN SALSA VAN RADIJSJES, OLIJF EN FLEUR DE SEL, WAKAMESALADE, PISTACHEKOEKJES EN EEN KAPPERTJESMAYONAISE

LAMSBOUT ALS HAMMETJES GEBRACHT MET EEN ROULEAU VAN LAMSNEK EN ASPERGE, PITTIGE LAMSBOUILLON MET KORIANDERROOM EN EEN KLEINE SALADE MET KERRIEDRESSING

GEMARINEERDE ASPERGES MET RUCOLASALADE, AARDAPPELRONDJES EN GEBAKKEN TOFU MET BASILICUMPESTO, ASPERGEZOET-ZUUR EN WATERKERSJELLY (VEGETARISCH)

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

### SOEPEN € 9,50

LICHT GEBONDEN SOEP VAN MANDERSE ASPERGES MET WITTE EN GROENE ASPERGES EN CRÈME FRAÎCHE MET PETERSELIE (VEGETARISCH)

BISQUE, LICHT GEBONDEN SOEP VAN KREEFT MET GRIJZE GARNALEN, ROUILLE-HANGOP EN LENTE-UI

KRACHTIGE RUNDERBOUILLON MET GROENSELDER-BATONETS, SHII-TAKE EN GEPEKELD RUNDVLEES

### TUSSENGERECHT € 11,00

LICHT GEROOKTE ZALMFOREL MET IN KRUIDENOLIE INGELEGDE ASPERGES, MOUSSELINESAUS EN KROKANTE AARDAPPELSPAGHETTI

### HOOFDGERECHTEN € 22,50

OP DE HUID GEBAKKEN DORADEFILET MET ZWARTE RIJST EN GEROOSTERDE PREI, SAFFRAANCRÈME EN EEN GROENE TAHINSAUS

ZEEWOLFFILET MET DUXELLES VAN CHAMPIGNON EN LENTE-UI GEGRATINEERD MET ASPERGELINTEN, GEPRAKTE AARDAPPEL MET ASPERGES EN EEN CITROENGRAS-BOTERSAUS

KALFSLENDE VAN DE GRILL EN TRAAG GEGAARDE KALFSTONG MET EEN STAMPPOT RAUWE ANDIJVIE, GEDROOGDE COPPA EN EEN RODE-UIENSAUS

GEBRAISEERDE SUKADE VAN HET BLONDE D'AQUITAINE-RUND MET ASPERGES VAN OUDE LUTTIKHUIS, GEKOOKTE AARDAPPELTJES EN KRUIDIGE EIGEN JUS

CANNELLONI VAN SPINAZIE, KOOLRABI EN "WOLVERLEI" GEITENKAAS MET ZWARTE BONEN, RAGFIJNE RAUWE VENKEL EN PERNOD CRÈMEUSE (VEGETARISCH)

### DESSERTS € 8,50

EEN KEUZE UIT ONZE DESSERTKAART

PORTIE HUISGEMAAKTE DIKKE FRIETEN € 2,75

## DROSTE'S KLASSIEKERS

GEROOSTERDE COQUILLES MET RILLETTES VAN MAÏSHOENDERBOUT, PAKSOI EN EEN SHERRY-JUS

als tussengerecht +€ 5,00
als hoofdgerecht +€ 10,00

CRISPY KALFSZWEZERIK MET GEWOKTE ASPERGES, FLINTERS "FEIJTERHOF"-HAM EN MORIELJESAUS

als hoofdgerecht +€ 7,50

TOURNEDOS, OSSENHAAS VAN HET BLONDE D'AQUITAINE MET VOORJAARSGROENTEN, AARDAPPELBITTERBALLEN EN EEN ZWARTEPEPERSAUS

als hoofdgerecht +€ 8,50

**DROSTE'S AVONTUUR VH SEIZOEN**

Culinair verrassingsmenu

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

BIJZONDER LEKKER

WELKOM IN DE HERBERG VAN NU

# PROEF HET SEIZOEN

## en kies het Culinair verrassingsmenu

BIOLOGISCH • UIT DE STREEK

*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).*

MEI • JUNI