



PORTIE
HUISGEMAAKTE
DIKKE FRIETEN
€ 2,75

DROSTE S KLASSIEKERS

FAZANTENFILET MET
INGELEGDE APPELS,
ZUURKOOL, BITTERBAL
EN PINOT GRIGIOSAUS

als hoofdgerecht 28,00
(of 6,50 extra bij het menu)
.....

TWENTSE HAZENRUGFILET
MET HAZENPEPER, AARDAPPEL-
PUREE, RODE KOOL EN
GEROOSTERD SPEK

als hoofdgerecht 30,00
(of 8,50 extra bij het menu)
.....

BIEFSTUKJE VAN OSSENHAAS
EN CRISPY KALFSZWEZERIK
MET TWEE KNOLSELDERIJ-
BEREIDINGEN EN MADERASAUS

als hoofdgerecht 30,00
(of 8,50 extra bij het menu)
.....

vegetarisch*

DROSTE S BIB GOURMAND MENU

Soep & Hoofdgerecht	27,50
Voorgerecht & Hoofdgerecht	30,00
Hoofdgerecht & Dessert	27,50
.....	
3-gangen	35,00
4-gangen	45,00

voorgerecht 11,00

LAMELLENSALADE VAN WIJTING MET AARDPEER, EEN LEKKERBEKJE,
KROKANTE PETERSELIE, RAMMENAS EN KNOFLOOKMAYONAISE

TERRINE VAN WILDZWIJNSHAM, PASTINAAK EN AUGURK, BOERENKOOLPESTO
EN LIJSTERBESSENCOMPOTE

GEKARAMELLISEERDE VIJGEN MET SOJAROOM, CRUMBLE VAN TAMME KASTANJE
EN CHAMPIGNON, WITLOFSTRONKJES GEVULD MET TAPENADE VAN DADELS
EN RODE UI *

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

soep 9,00

"SNERT", VEGETARISCHE ERWTENSOEP MET GEROOKTE TOFU EN ROGGE-
BROODKRUIM *

"BISQUE", LICHT GEBONDEN KREEFTENSOEP, GRIJZE GARNALEN EN CRÈME
FRAÎCHE

KRACHTIGE WILDBOUILLON, PADDENSTOELEN, CAVELO NERO EN FLINTERS
WILDPASTRAMI

tussengerecht 11,00

BONITO VAN DE BBQ MET WINTERPOSTELEIN EN SAUS VAN GROENE OLIJVEN,
SEREH EN RODE PEPER

hoofdgerecht 21,50

"PAPILLOTTE" VAN PIETERMAN, PREI EN POMPOEN,
PILAV-RIJST EN MILDE KERRIESAUS

GEROOSTERDE SNOEKBAARSFILET MET SCHORSENEREN,
RATTE D'ARDECHE-AARDAPPEL EN CHARTREUSES SAUS

KALFSENTRECOTE VAN DE BBQ MET PASTINAAK, GEBRAISEERDE KALFSWANG,
ZOETE-AARDAPPELCRÈME EN SJALOTTENJUS

GEBRADEN HERTENBOUT MET GEWOKTE SPRUITJES, SPÄTZLE
EN ROMIGE ROZE PEPEPERSAUS

ROLLADE VAN SAVOOIEKOOL, SALADE BLEU, WINTERPEEN EN SCHAPENBRIE,
RODE BIET EN KOOLRAAPCOULIS *