

ECHT ETEN
echt
lekkerder

MENU

DROSTE'S

DINEREN EN LOGEREN 

BIB GOURMAND • DROSTE'S AVONTUUR VH SEIZOEN

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)



PORTIE
HUISGEMAAKTE
DIKKE FRIETEN
€ 2,75

DROSTE S KLASSIEKERS

CRISPY KALFSZWEZERIK
MET PAPRIKACHUTNEY EN
AVOCODOCOULIS, SALIECHIPS
EN KALFSJUS

als voorgerecht 16,00
(of 5,00 extra bij het menu)
als hoofdgerecht 31,50
(of 10,00 extra bij het menu)
.....

GRIETFILET VAN DE GRILL MET
GEKONFIJTE AARDAPPEL EN
RUCOLA, ACETO BALSAMICO-
JUS EN KAASTUILLLES

als hoofdgerecht 28,50
(of 7,00 extra bij het menu)
.....

TOURNEDOS, OSSENHAAS
VAN HET BLONDE D'AQUITAINE
MET GROENE GROENTEN,
CARRÈ-AARDAPPEL EN
BEARNAISESAUS

als hoofdgerecht 29,50
(of 8,00 extra bij het menu)
.....

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

MET GROENE THEE GEGAARDE MAKREEL MET BRIOCHE EN AUBERGINE-
COMPOTE, TABOULEH, VELDKOMKOMMER EN SNIJBONENJUS

OP TUINKRUIDEN EN BEUKENHOUT GEROOKTE GANZENBORST MET
BRANDNETELMOUSSE EN KAANTJES, ANDIJVIE EN MIERIKSWORTELKRUIEM EN
ZURINGDRESSING

SALADE VAN ZOMERBIETJES, SPINAZIE EN NEDERBLAUW MET BASILICUMOLIE,
ZWARTE-OLIJVENCRÈME EN EEN SHOTJE VAN RODE BIET EN GEMBER*

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

soep 9,00

LICHT GEBONDEN SOEP VAN GEROOSTERDE PAPRIKA MET RUCOLA,
GROENE APPEL EN PIMENTONHANGOP*

BISQUE, LICHT GEBONDEN KREEFTENSOEP MET GEWOKTE GAMBA,
SAFFRAANCRÈME EN BOSUITJES

KRACHTIGE BOUILLON VAN HET "BODERIE"-HOEN, RIJKELIJK GEVULD MET
ZOMERSE GROENTEN EN GEBRACHT MET EEN WRAP MET GEPLUKTE HOEN

tussengerecht 11,00

GEROOSTERDE TONGSCHARFILET MET GESTOOFDE VOLLE GRONDSLA,
ANTIBOISE MET ANSJOVIS EN KNOFLOOKSCHUIM

hoofdgerecht 21,50

ROODBAARSFILET EN BLOEMKOOLCURRY IN BANANENBLAD BEREID
MET WILDE EN WITTE RIJST, BROCCOLIPESTO EN VISSAMBAL

IN OLIJFOLIE GEBAKKEN SCHOLFILET MET EEN RAGOUT VAN SCHAAL-
EN SCHELPDIJREN, BOSPEEN EN SPINAZIERAVIOLI'S

GEBAKKEN RUNDERMEDAILLON EN LANGZAAM GEGAARDE LONGHAAS
MET ZOMERPREI, MOUSSELINE EN EEN ROZEMARIJNSAUS

ROSÉ GEGAARDE BOERDERIJEEND EN KWARTELFILET MET EEN GEPOCHEERD
KWARTELBOUTJE, SPITSKOOL EN GEROOKT SPEK, EENKOORN EN SHII-TAKEJUS

CLAFOUTIS VAN COURGETTE MET GEKARAMELLISEERDE TOMAAT, MET
NOILLY PRAT GESTOOFDE VENKEL, KORIANDERCOULIS, VENKELRAUWKOST
EN AARDAPPELPAPIER*

vegetarisch*

DROSTE S VERRASSINGSMENU

3-gangen	45,00
4-gangen	55,00
5-gangen	65,00



kaas & dessert 9,50

EEN SELECTIE VAN HOLLANDSE EN BUITENLANDSE KAZEN
MET BROOD VAN ST. JANS-ROGGE EN MARMELADE +3,00

CANDYBAR VAN YOGHURT, AARDBEI EN MELKCHOCOLADE
MET GEMARINEERDE MANDERVEENSE AARDBEIEN EN AARDBEIEN-“BLOODY MARY”

GEBRADEN ABRIKOZEN MET EEN HONINGCRÈME EN KOUD GESLAGEN LAVENDELSABAYON,
CITROENGRASROOMIJS EN FILOKROKANTJES

CRÈME BRÛLÉE VAN MADAGASKAR-VANILLE MET EEN KOFFIEMOZAÏEKJE,
BOERENROOMIJS EN EEN WHISKEY-KARAMELSAUS

ZOETE KERSEN MET BLANC MANGER EN AMANDELCRUNCH,
“BLONDIE” EN KERSENSORBET

TRIFLE VAN CITROENMOUSSE, AROMATISCHE PERZIK EN ANIJSBOLLETJES MET
MINT-SAMBUCA-JELLY EN FRAMBOZENSORBET



Welkom
in de
Herberg
van nu

ik ben
DROSTE'S
VRIEND



Word nu ook een vriend van Droste's!

ALS DROSTE'S VRIEND

- Ontvangt u elke twee maanden de nieuwe menukaart in uw mailbox.
- Krijgt u een uitnodiging voor allerlei leuke dingen die we gaan doen.
- Hoort u via twitter [@drostesvriend](#) | facebook [Droste's vrienden](#) van voordelige acties, zoals de dagen waarop je gratis mag blijven logeren na je 3-gangen diner!
- Bovendien: elke keer wanneer u komt eten, maar minimaal 1x per seizoen (2 maanden) noteren wij dat op uw Vriendenkaart die wij ook hier bewaren. Wanneer u een jaar rond hebt gegeten (6 seizoenen lang) komt u als beloning gewoon een keertje eten op onze kosten (niet op zaterdag).
- Gasten met de meeste bezoeken krijgen vanzelfsprekend voorrang bij de populaire belevingen.
- Droste's vriend worden kost niets. Laat snel uw unieke en persoonlijke Vriendenkaart maken! (vraag de bediening)

Reeds vaststaande belevingen

JAN • FEB

Wanneer het minimaal -10°C is (of kouder) organiseren we onze winterbarbeque

MRT • APR

Bezoeken we de varkentjes bij de Feijterhof

MEI • JUN

21 juni vieren we traditioneel de langste dag in het veld van onze St. Jans Rogge

JUL • AUG

Mooi seizoen om onze groentetelers te bezoeken - met lezing over gezonde leefwijzen

SEP • OKT

Gaan we het bos in met een professionele paddenstoelenhunter

NOV • DEC

Gaan we als drijver mee op jacht met onze jagers