



## 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

SANDWICH VAN SCHAR EN ANIJSCHAMPIGNONS, WINTERPEENCRÈME, WITTEWIJNSCHUIM, QUINOA, WINTERPOSTELEIN EN ZOETZURE PREI

LANDGANS VAN "HERINCKHAVE" DUNGESNEDEN MET APPEL, PRUIMEDANT EN WALNOTEN, "TILIGTER" SHIITAKES, RODEBIETEN-JELLY

SMOOTHIE VAN VELDSLAA, AVOCADO EN YOGHURT, HAVERMOUT-PANNENKOEKJES MET VELDSLAPESTO, SINAASAPPEL, BLAUWSCHIMMELKAAS EN SAFFRAANHANGOP\*

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

### soep 9,00

"BISQUE", LICHT GEBONDEN KREEFTENSOEP MET GRIJZE GARNALEN, CRÈME FRAÎCHE EN GEKRULDE PREI

RIJKELIJK GEVULDE OSSENSTAARTBOUILLON MET EIGEN GARNITUUR EN WINTERSE GROENTEN

LICHT GEBONDEN SOEP VAN BATAAT, RODE PEPER EN KNOFLOEK MET WITTE BONEN EN KOUSENBAND \*

### tussengerecht 11,00

SNOEKBAARS OP CEDERHOUT GEBARBECEUD MET ZUURKOOL, SPEKBOKKINGJUS EN PETERSELIE-WORTELCHIPS

### hoofdgerecht 21,50

ROODBAARSFILET UIT DE "GREEN EGG" MET KOOLRAAP, MOUSSELINE EN KOKKELJUS

OP DE HUID GEROOSTERDE SKREI MET SPRUITJESMOUSSELINE, HOLLANDAISESAUS EN WAFELCHIPS

MEDIUM GEGAARDE RUNDERSUKADE (VAN DE BBQ), HUTSPOT, EEN BIEFSTUKJE VAN DE SCHOUDERHAAS EN RODEWIJNSAUS

TRAAG GEGAARDE VARKENSBOUW VAN HET BUNTE BENTHEIMER RAS MET GESMOORDE LINZEN, WINTERSE GROENTEN, COPPA VAN DE FEIJTERHOF EN BAKBLOEDWORST

PASTINAAKTARTELETTE MET GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ EN AARDAPPEL, BOERENKOOL EN EEN RODEUIEN-ROZIJNENSAUS \*

### kaas & dessert 9,50

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

TAARTJE VAN CHOCOLADE, PECANNOTEN, BRUINBROOD EN STOOFPPEERTJES, INGELEGDE MANDARIJN EN KAREMELIJS

CRÈME BRÛLÉE MET BOERENROOMIJS EN EEN OUBLIE GEVULD MET ADVOCAATMOUSSE

MILLEFEUILLE VAN APPEL EN GRIESMEEL, ABRIKOZEN OP STROH-RUM EN KANEELPARFAIT

SNEEUWEIEREN (ÎLES FLOTTANTES) MET WARME CITRUS-VANILLESAAUS, PASSIEVRUCHTEN-ROOMIJS EN SINAASAPPELPARTJES

## DROSTE S BIO WIJNEN

zie achterzijde kaart

SPECIAAL VOOR ONZE GASTEN BIEDEN WIJ EEN UITSTEKENDE HUISWIJN AAN PER KARAF

**Cotes du Thongue, Domaine Arjolle**

Wit 12,5%  
80% Sauvignons blanc en 20% Viognier

Rood 13%  
60% Cabernet Sauvignon en 40% Merlot

0,2 liter	€ 5,00
0,5 liter	€ 12,50
1 liter	€ 25,00

Ook per fles verkrijgbaar a € 23,50



Welkom  
in de  
Herberg  
van nu

PORTIE  
HUISGEMAAKTE  
DIKKE FRIETEN  
€ 2,75

## DROSTE S KLASSIEKERS

CRISPY KALFSZWEZERIK,  
SAVOOIEKOOL MET NAGEL-  
HOLT, GROVE MOSTERDJUS

als tussengerecht 16,00  
(of 5,00 extra bij het menu)

als hoofdgerecht 31,50  
(of 10,00 extra bij het menu)

TOURNEDOS, OSSENHAAS VAN  
HET BLONDE D'AQUITAINE,  
SCHORSENEREN, AARDAPPEL-  
BEIGNETS EN ZWARTE PEPER-  
SAUS

als hoofdgerecht 29,00  
(of 7,50 extra bij het menu)

vegetarisch\*