



PORTIE
HUISGEMAAKTE
DIKKE FRIETEN
€ 2,75

DROSTE S KLASSIEKERS

GROVE BIOLOGISCHE
ZALMTARTAAR MET ZOET-
ZURE MANGO,
CRISPY KALFSZWEZERIK
AVOCADO EN KALFSJUS

als tussengerecht 14,50
(of 3,50 extra bij het menu)

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

.....

TOURNEDOS, OSSEN-
HAAS VAN HET BLONDE
D'AQUITANE,
GEGLACEERDE RODE UI,
RÖSTI EN MADERASAUS

als hoofdgerecht 28,50
(of 7,00 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

CANNELLONI VAN PREI EN PALINGMOUSSE MET INGELEGDE FOREL,
GROENTEN-CRUDITEE, PREI-OLIE EN APPELGELEI

TERRINE VAN TWENTSE REEBOUT, BITTERBAL VAN REESCHOUDE
MET HONING-MOSTERD, WITLOF EN GEKONFIJTE-VIJGENCOMPOTE

PANNA-COTTA VAN KARNEMELK EN SPECERIJEN, WINTERPEEN-
KUMMELCRÈME, ZEEZOUTKROKANTJE, BRIOCHE-WENTELTEEFJE *

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

soep 9,00

LICHT GEBONDEN SOEP VAN STRANDKRABBETJES MET GRIJZE GARNALEN,
ANSJOVIS-CROSTINI EN ROUILLE

PITTIG GEKRUIDE GEVOGELTEBOUILLON MET EEN ROULLEAU VAN
KIPPENDIJ, TAUGÉ EN VELDSLAA

ROMIGE SOEP VAN PREI, SEREH EN KOKOSMELK MET ZOUTE GROENTEN
EN RODEPEPEROLIE *

tussengerecht 11,00

KABELJAUW IN GROENE THEE GEGAARD MET WITTE-BONENCRÈME,
GEMBERKLETSKOP EN ZEE-EGELSCHUIM

hoofdgerecht 21,50

DORADE MET KNOFLOOK, CITROEN EN TIJM VAN DE BBQ MET GEPRAKTE
AARDAPPEL, SAUS MET GROENE OLIJVEN

GEROOSTERDE ALBACORE TONIYN EN KLEINE INKTVISJES, JASMIJNRIJST,
KOOLRAAP EN SAFFRAANSAUS

ROSÉ GEBAKKEN BOERDERIJ-EEND MET EEN CRUNCH VAN AARDAPPEL
EN KAANTJES, KNOLSELDERIJ EN HAZELNOTEN, SAUS MET DONKER BIER

BLONDE D'AQUITANE RUNDERLENDE VAN DE "GREEN EGG"
(MET ROZEMARIYN EN BEUKENHOUT), PASTINAAKFRIETJES, DUXELLE-SAUS
EN GEKONFIJTE AARDAPPEL

GRATIN VAN GROENE KOOL EN KOMIJN, ROLLETJE VAN WITTE KOOL,
MIERIKSWORTEL EN KERRIE, EENKOORN (GRAANSOORT),
WALNOTENKRUIM, STERANIJSJUS *

kaas & dessert 9,50

EEN SELECTIE VAN HOLLANDSE EN BUITENLANDSE KAZEN MET BRIOCHEBROOD EN MARMELADE +3,00

MUESLIREEP VAN QUINOA MET RICOTTA, SALADE VAN POMPELMOES, CITRUSSAUS EN GRAPEFRUITSORBET

TARTE TATIN VAN PEER MET ROZIJNEN OP STROH-RUM, KANEELIJS EN SINAASAPPEL-KARAMELSAUS

CRÈME BRÛLÉE MET BITTERE CHOCOLADESCHUIM, ESPRESSOPARFAIT EN ZOETHOUT-JELLY

LYCHEE-BEIGNETS MET RIJSTMOSSE, AMANDELEN, PASSIEVRUCHT, IJS MET PISTACHENOOTJES EN KLAPPER

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