



3-GANGEN
KEUZEMENU
€37,00

bib

NA 18.00 UUR

voor

Cannelloni van ingelegde heilbot, couscous, fijne groenten en rivierkreeft, citroenmayonaise, veldsla tapenade, knoflookkrokant € 12,50

Boerenkoolflan, rode uitjes, gekonfijte aardappel, piccalillyjus, tempeh kaantjes, augurken crème, crispy knolselderij € 11,00

Rouleau van Twentse Blauwe (Albergs hoenderras) en winterpostelein, bouquet groenten, buikspek, ras el hanoutjus € 11,00

hoofd

Gebakken zalmootje, en een rolletje van zalm en wakamé, gestoofde en gemarineerde schorseneren, zwarte rijst, currysaus € 23,00

Runderentrecôte van de BBQ, hete bliksem van peer, frisse rode kool salade, aardperen, gesmoorde ossenstaart met jus € 23,00

Macedoine van kikkererwten en amandel, polenta, witlof, bloedsinaasappel, gebakken sojamelk, groene olijven crunch, demi glace € 21,50

na

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterd notenbrood en tutti frutti +3,00

Geglaagd taartje van boerenyoghurt, citroen en noten, stoofpeertjes, kumquats, gedroogde sinaasappel, kruidnagel roomijs € 9,00

Parfait van melkchocolade met bananenmousse, mandarijntjes, crispy bananen crunch, mandarijngel € 9,00



Wij maken elke dag alles vers.

Heeft u een allergie en weet u niet zeker of u het kunt eten, vraag het dan aan ons! Onze koks weten precies welke ingrediënten ze gebruiken.

extra

Huisgemaakte dikke frieten
3,50 (2 pers.)

Wintersalade
5,00

Groenten van het seizoen
5,00



diner

NA 18.00 UUR

hoofd 

voor

CANNELLONI VAN INGELEGDE HEILBOT, COUSCOUS, FIJNE GROENTEN EN RIVIERKREEFT, CITROENMAYONAISE, VELDSLAPAPENADE, KNOFLOOKKROKANT
12,50

ROULEAU VAN TWENTSE BLAUWE (ALBERGS HOENDERRAS) EN WINTERPOSTEIN, BOUQUET GROENTEN, BUIKSPEK, RAS EL HANOUTJUS
11,00

BOERENKOOLFLAN, GEROOKTE RODE UITJES, GEKONFIJTE AARDAPPEL, PICCALILLYJUS, TEMPEH KAANTJES, AUGURKEN CRÈME, CRISPY KNOLSELDERIJ
11,00

CARPACCIO VAN HET BLONDE D'AQUITAINE RUND, PIJNBOOMPITTEN, TWENTSE OUDE KAAS, KRUIDIGE OLIE
12,50

soepen

BISQUE VAN STRANDKRABBETJES, GEAROMATISEERDE GROENTEN, GEWOKTE GARNALEN, SAFFRAAN CRÈME FRAICHE
12,50

KRACHTIGE OSSESTAARTBOUILLON, EIGEN GARNITUUR, SHII-TAKES, GROENTEPARELS, MADERAROOM
9,00

CAPPUCCINO VAN EIKHAAS EN CHAMPIGNONS MET AARDPERENSCHUIM, GEROOSTERD BRIOCHE MET SPECERIJENBOTER
9,00

tussen

IN ROOMBOTER GEBAKKEN SLIPTONGETJE, PARELGORT MET VADOUVAN, POMPOENCOMPOTE, LANGOUSTINEJUS
14,50

CRISPY KALFSZWEZERIK, ZUURKOOL, APPEL, BAKBLOEDWORST, DAELSAUS
16,50

GEBAKKEN ZALMMOOTJE EN EEN ROLLETJE VAN ZALM EN WAKAMÉ, GESTOOFDE EN GEMARINEERDE SCHORSENEREN, ZWARTE RIJST, CURRY SAUS
23,00

OP DE HUID GEROOSTERDE KABELJAUWFILET, HUTSPOT, GROENE LINZEN, WORTEL PETERSELIE CHIPS, VLEESJUS
24,50

TRAAG GEGAARDE KALFSUCADE, GEBAKKEN KALFSMEDAILLON, PASTINAAK, SAVOOIEKOOL, AARDAPPELKROKETJES, ZWARTE PEPERSAUS
26,00

RUNDER ENTRECOTE VAN DE BBQ, HETE BLIKSEM VAN PEER, FRISSE RODE KOOLSALADE, AARDPEREN, GESMOORDE OSSENSTAART MET JUS
23,00

TOURNEDOS, OSSENHAASBIEFSTUK, DUXELLE, GEWOKTE SPRUITJES, AARDAPPELWAFELTJE, ROMIGE SPEKSAUS
31,00

MACEDOINE VAN KIKKERERWTEN EN AMANDEL, POLENTA, WITLOF, BLOEDSINAASAPPEL, GEBAKKEN SOJAMELK, GROENE OLIJVEN CRUNCH, DEMI GLACE
19,50

desserts



APPELKORN SPEKKIES, APPEL ROZIJNENCOMPOTE, KANEEL CRÈME, APPELSORBET, KRUIDKOEKRUIM
9,00

PARFAIT VAN MELKCHOCOLADE MET BANANENMOUSSE, MANDARIJNTJES, CRISPY BANANEN CRUNCH, MANDARIJNGEL
9,00

GELAAGD TAARTJE VAN BOERENYOGHURT, CITROEN EN NOTEN, STOOFPPEERTJES, KUMQUATS, GEDROOGDE SINAASAPPEL, KRUIDNAGEL ROOMIJS
9,00

CRÈME BRULEE GEPARFUMEERD MET KOFFIEBONEN EN KOFFIELIKEUR, IRISH COFFEE SABAYON, BOERENROOMIJS
9,00

MOELLEUX, WARM CHOCOLADETAARTJE, GEMBERHANGOP, PASSIEVRUCHTEN ROOMIJS
9,00 (BEREIDINGSTIJD VAN 20 MINUTEN)

EEN SELECTIE VAN HOLLANDSE KAZEN, GEROOSTERD NOTENBROOD EN EEN TUTTIFRUTTI MARMELADE
12,00



lunch

TOT 18.00 UUR

KALTE PLATTE (2 PERSONEN) • 19,95

St. Jans roggebol met ham, worst en kaas, mierikswortel en pickle

PLANKJE (1 PERSOON) • 12,95

met vis en vegetarische lekkernijen en St. Jans roggebol

CROQ MONSIEUR • 5,95

Droste's versie van de tosti met tomaat en rode uien confit

SALADE MET ROGGBOL • 12,95

met nāgelholt en rode uien confit of met gerookte zalm

DIKKE BOTERHAMMEN • 9,95

met nāgelholt en rode uien confit of met gerookte zalm

PADDENSTOELEN • 9,95

In tempura gebakken champignons op salade met romige knoflooksaus

EIEREN • 8,95

Droste's boerenomelet of Droste's uitsmijter met gekookte ham en gesmolten kaas

SOEP MET ROGGBOL • 8,95

Kruidnagel mosterdsoep met augurk en appel of Cappuccino van eikhaas en champignons, aardperen schuim

PASTA • 12,95

Onze eigen pennepasta van St. Jansrogge met gewokte kippenoester, oude kaas en rucola

STOOFPOT • 12,95

Heerlijk stoofpotje van rund met aardappelpuree en seizoensgroenten

DIKKE FRIETEN • 3,50

Huisgesneden frieten met eigengemaakte mayonaise

VIS VAN DE DAG • 17,95

Gebakken visfilet met dikke frieten, mayo en een kleine salade

RUNDERENTRECOTE • 19,95

Gebakken lendebeefstuk met dikke frieten, mayo en een kleine salade

VEGETARISCH • 23,00

Macedoine van kikkererwten en amandel, polenta, witlof, bloedsinaasappel, gebakken sojamelk, groene olijven crunch, demi glace

DESSERT

Crème brûlée • 5,95

Sorbet van vers fruit, ijssoorten, slagroom • 7,95



groente

Onze groente wordt
oā geteeld door
De Witte Raaf
Landgoed Singraven



DROSTE S HERBERG 

UELSERWEG 95, 7651 KV TUBBERGEN • WWW.DROSTES.NL