

VOORGERECHTEN

Zacht gegaarde en gebrande zeebaars, Waddenoester van de BBQ, prei zoetzuur, brandade, limoencress, ansjovis olijfkoeke	€14,00
Sandwich van Twentse wegge en een huisgemaakte Bunte Bentheimerham, walnoten perenchutney, grove mosterdcrème, chorizo bitterbal	€12,50
Panna Cotta van karnemelk, raapstelen, geweldige abrikoos, filo krokantje met 5 spices, groene appel, kerriedressing	€10,00
Carpaccio van het Blonde d'Aquitaine rund, pijnboompitten, Twentse oude kaas, kruidige olie	€12,50
Portie(6 stuks) Waddenoesters met citroen, vinaigrette en zwarte peper	€19,50
Bisque van strandkrabbetjes, fijne groenten, gewokte garnalen, crème fraîche	€12,50
Krachtige runderbouillon, ossenstaartvlees, groenten julienne, kruidenolie gekrulde prei	€ 9,00
Soep van wortel, citroengras en gember, parelcouscous, sinaasappelsegmentjes, pistachecrunch	€ 7,50
Crispy kalfszwezerik, bietencompôte, appeltjes op cider, dadelsaus	€17,50

HOOFDGERECHTEN

Op de huid gebakken kabeljauwfilet, zelf van gepofte knolselderij, beurre blanc, groene koolpoeder, aardappelkrokant	€23,00
Geroosterde roodbaars, wortelpuree en gekarameliseerd, bulgur, Oosterse bouillon, beukenzwammetjes	€24,50
Pot-au-feu van Twentse Blauwe (hoenderras), groenten, aardappel en witte boontjes	€21,00
Heerlijk stoofpotje van rundvlees met aardappelpuree en groente	€16,00
Bavette op houtskool gegrild,geroosterde pastinaak, mousseline, sjalottenjus	€19,00
Tournedos, ossenhaasbiefstuk, witlof, aardappelsoesjes, saus van gerookte knoflook	€31,00
Portobello met zachte geitenkaas, bataat, prei, rucola pesto, warm schuim van aardappel en beurre noisette, notencrunch	€19,00
Huisgemaakte pasta van St-Jans Rogge met gewokte kippedijen, rucola en kaas	€16,00
Extra portie dikke frieten a 3,75 (voor 2 personen)	

NAGERECHTEN

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge en een Tuttifrutti marmelade	€15,00
Sacher, pure chocoladetaart, gepocheerde peer, butterscotchsous, boerenroomijs	€ 9,00
IJstaartje van sinaasappelroomijs en gebruneerd Italiaans schuim, citrus salade granaatappel	€ 9,00
Crème brûlée geparfumeerd met koffiebonen en koffielikeur, karamelijs, kletskop	€ 9,00
Weckpotje met mango en kwarkmousse, citruscake, crunchy amandeltjes, Steranijsmarshmallows, yoghurtsorbet	€ 9,00

Gastronomisch 3-GANGEN BIB GOURMAND KEUZE MENU a € 37,00

Voorgerechten

Zacht gegaarde en gebrande zeebaars, Waddenoester van de BBQ, prei zoetzuur, brandade, limoencress, ansjovis olijfkoeckje

Sandwich van Twentse wegge en een huisgemaakte Bunte Bentheimerham, walnoten perenchutney, grove mosterdcrème, chorizo bitterbal

Panna Cotta van karnemelk, raapstelen, geweldige abrikoos, filo krokantje met 5 spices, groene appel, kerriedressing

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken kabeljauwfilet, zalf van gepofte knolselderij, beurre blanc, groene koolpoeder, aardappelkrokant

Pot-au-feu van Twentse Blauwe (hoenderras), groenten, aardappel en witte boontjes

Portobello met zachte geitenkaas, bataat, prei, rucola pesto, warm schuim van aardappel en beurre noisette, notencrunch

Nagerechten

Sacher, pure chocoladetaart, gepocheerde peer, butterscotchsaus, boerenroomijs

Weckpotje met mango en kwarkmousse, citruscake, crunchy amandeltjes, steranijsmarshmallows, yoghurtsorbet

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge en een tuttifrutti marmelade (+ 5,00)

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.

DROSTE S HERBERG 