

## VOORGERECHTEN

Pickles van makreel, volle grond salade, salsa verde, ingemaakte Granny Smith, radijs, olijvenkrokant	€14,00
Kalfshammetje, salade van aardappel, asperge en augurk, geroosterde brioche, koolrabi batonnets, gefrituurde kappertjes	€12,50
Ingelegde groene asperges, avocadocrème, rabarber, spinazie tapenade, feta, dragoncoulis	€10,00
Carpaccio van het Blonde d'Aquitaine rund, pijnboompitten, Twentse oude kaas, kruidige olie	€12,50
Bisque van strandkrabbetjes, fijne groenten, gewokte garnalen, crème fraîche	€12,50
Krachtige reebouillon, shiitake, tuinkruiden, tranches gansfilet	€ 9,00
Licht gebonden soep van Manderse asperges, asperge punten, gekookt ei, look	€ 7,50
Crispy kalfszwezerik, gekonfijte aardappel, asperge, gebrande mosterd, lamsoren, jus	€17,50

## HOOFDGERECHTEN

Op de huid geroosterde dorade, quinoa, voorjaarsgroenten, kokkelsaffraansaus, maanzaadkrokantjes	€24,50
Gebakken zalm, Manderse asperges, radijs, zeekraal, mousseline, bieslook beurre blanc	€23,00
Gebakken rundermedaillon en skirtsteak, stampotje raapstelen, spek, saus van champignon, sjalot en aceto balsamico	€23,00
Boerderij eend van The Green Egg, gewokte asperges, wafelchips, sinaasappel, notencrunch, specerijenjus	€24,50
Tournedos, ossenhaasbiefstuk, koolrabi, aardappelgratin, duxelle, Madeirasaus	€31,00
Dolmades van paksoiblad en couscous, crispy fingers van filo en lente ui, pittige mango chutney, gewokte paksoi, wakamé schuim, sesamdressing	€19,00
Onze eigen St-Jans rogge pasta met gewokte kippendijen, rucola en oude kaas	€16,00
Heerlijk stoofpotje van rundvlees met aardappelpuree en seizoensgroenten	€16,00
Extra portie dikke frieten (voor 2 personen)	€ 3,75

## NAGERECHTEN

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge en een walnoten-perenchutney	€15,00
Tompouce van rabarber, witte chocolademousse en lemoncurd, basilicumroomijs	€ 9,00
Ananas gepocheerd en daarna gebrand, tonkabonencrème, serehroomijs, trekdropschuim, jelly en schuimpjes van Napoleon zuurtjes	€ 9,00
Crème brûlée van sinaasappel en kaneelstokjes, abrikozentuiles, boerenmeisjesijs	€ 9,00
Karamelparfait in nougatine gepaneerd, kefir hangop, specerijenkletsop	€ 9,00

## **BIB Gourmand 3 gangen €37,00**

### **Voorgerechten**

Pickles van makreel, volle grond salade, salsa verde, ingemaakte Granny Smith, radijs, olijvenkrokant

Kalfshammetje, salade van aardappel, asperge en augurk, geroosterde brioche, koolrabi batonnets, gefrituurde kappertjes

Ingelegde groene asperges, avocadocrème, rabarber, spinazie tapenade, feta, dragoncoulis

### **Hoofdgerechten**

Gebakken zalm, Manderse asperges, radijs, zeekraal, mousseline, bieslook beurre blanc

Gebakken rundermedaillon en skirtsteak, stampotje raapstelen, spek, saus van champignon, sjalot en aceto balsamico

Dolmades van paksoiblad en couscous, crispy fingers van filo en lente ui, pittige mango chutney, gewokte paksoi, wakamé schuim, sesamdressing

### **Dessert**

Een selectie van Hollandse kazen, Twentse wegge en een walnoten-perenchutney + € 5,00 toeslag

Tompouce van rabarber, witte chocolademousse en lemoncurd, basilicumroomijs

Karamelparfait in nougatine gepaneerd, kefir hangop, specerijenkletskep

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 