

BIB Gourmand 3 gangen €37,00

Voorgerechten

Met verveine mosterd gemarineerde zalm, gazpacho van spinazie, mint en geitenyoghurt, mierikswortel crème, zwarte olijven crunch

Wildzwijnshammetje, spelt, pulled pork van wildzwijn, pompoenchutney, uitjes in donker bier, krokante aardappel

Gepofte paprika mousse, pickles van beukenzwammetjes, tortilla chips, geroosterde suikermais, bindsla, karnemelk dragondressing

Hoofdgerechten

In roomboter gebakken scholfilet, bietjes, ansjovis, zure appel, bearnaiseschuim, aardappelpoffertjes

Twentse Blauwe (hoenderras uit Albergen), suprême met duxelle, knolselderij, rouleau van het boutje, een aardappeltonnetje, gemarineerde rode kool, eigen jus

Tarte Tatin van biologische aardappels, tomaat, geitenkaas en rozemarijn, salade met zoet zure groenten, lavascoulis, walnoot

Dessert

Een selectie van Hollandse kazen, Twentse wegge en een walnotenperenchutney **+ € 5,00 toeslag**

Crème Brûlée van sinaasappel en kaneelstokken, vanille ijs, compôte, bruine basterd kletskep

Clafoutis van blauwe bessen, chocolade crème fraîche, lavendel crumble, blauwe bessensorbet, bananenpapier

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 

Onze à la carte kaart is op de volgende pagina.

VOORGERECHTEN

Met verveine mosterd gemarineerde zalm, gazpacho van spinazie, mint en geitenyoghurt, mierikswortel crème, zwarte olijven crunch	€12,50
Wildzwijnshammetje, spelt, pulled pork van wildzwijn, pompoenchutney, uitjes in donker bier, krokante aardappel	€14,00
Gepofte paprika mousse, pickles van beukenzwammetjes, tortilla chips, geroosterde suikermais, bindsla, karnemelk dragondressing	€12,50
Carpaccio van het Blonde d'Aquitaine rund, pijnboompitten, Twentse oude kaas, kruidige olie	€12,50
Bouillabaisse, Provençaalse vissoep met crouton en rouille	€14,00
Krachtige runderbouillon, bouquetgroenten, soepballetjes, tuinkruiden	€ 9,00
Licht gebonden soep van knoflook, champignons en witte wijn, profiterols, bosuitjes	€ 7,50
Crispy kalfszwezerik, warme witte druivenchutney, bacon van "de Feijterhof", groenselder, jus gearomatiseerd met szechuanpeper	€17,50

HOOFDGERECHTEN

In roomboter gebakken scholfilet, bietjes, ansjovis, zure appel, bearnaiseschuim, aardappelpoffertjes	€23,00
Op de huid geroosterde IJsselmeer baars, venkel, broccoli couscous, salsa verde, quinoa, beurre blanc	€25,00
Twentse Blauwe (hoenderras uit Albergen), suprême met duxelle, knolselderij, rouleau van het boutje, een aardappeltonnetje, gemarineerde rode kool, eigen jus	€25,00
Runder staartstuk van de BBQ, gesmoorde ossenstaart, palmkool, gepofte tomaatjes, mousseline, 5 spices jus, gebrande mosterd	€23,00
Tournedos, ossenhaasbiefstuk, gekonfijte spitskool, aardappelwafel, snijbonentagliatelle, jus met gekarameliseerde knoflook	€31,00
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
Tarte Tatin van biologische aardappels, tomaat, geitenkaas en rozemarijn, salade met zoet zure groenten, lavascoulis, walnoot	€19,00
Extra portie dikke frieten (2 personen)	€ 3,75
Seizoen groenten	€ 4,50
Gemengde salade	€ 4,50

NAGERECHTEN

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge, walnoten-perenchutney	€15,00
Clafoutis van blauwe bessen, chocolade crème fraîche, lavendel crumble, blauwe bessensorbet, bananenpapier	€10,00
Crème Brûlée van sinaasappel en kaneelstokken, vanille ijs, compôte, bruine basterd kletskep	€ 9,00
Mousse van lievrouwbedstro, gemarineerde ananas, Dom Benedictine roomijs, amandel crunch, mango marshmallow	€10,00
Citroentaartje, gebrand Italiaans schuim, mint kruim, lemoncurd, saffraan schuimpjes, citroensorbet, passievruchten coulis	€10,00