

## Bib Gourmand menu, november en december

€ 37.00 per persoon



### VOORGERECHTEN

Gekonfijte zalmforel, zoet zure rammenas, spekbokking mousse, bietjessalade, eigengemaakte ingelegde augurk, aioli, aardappelkaantjes

Salade van aardpeer, pecannoot, witlofsushi en gemarineerd mosterdzaad, witlofschuim, citrus crème, bataatpoffertjes

Carpaccio van het Blonde d'Aquitaine rund, pijnboompitten, Twentse oude kaas, kruidige olie

### HOOFDGERECHTEN

Gratin van knolselderij en salie, polenta, spruitblaadjes, kweeper, geglaceerde tamme kastanje, vadouvan coulis, violetta aardappel chips

Kabeljauw, gekonfijte winterpeen, spruitjesmousseline, citroen beurre blanc, fondant aardappel (in vleesjus), kerrie krokantjes

Gebakken hertenbout, spätzle, rolletje van Savooiekool en groene linzen, cranberry relish, verfijnde hertengoulash, gewokte appeltjes

### NAGERECHTEN

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge, walnoten perenchutney  
+€5 toeslag

Javanais, gebak van mokka en pure chocolade, kastanje koffiecrème, lolly van boerenroomijs, rode bieten glacage en shortbreads kruim

Taartje van gember boterkoek, Manderine Napoleon crème en mandarijntjes, verveine yoghurtparfait, duindoornbes siroop

DROSTE S HERBERG 

## á la Carte Kaart, november en december

### VOORGERECHTEN

Gekonfijte zalmforel, zoet zure rammenas, spekbokking mousse, bietjessalade, eigengemaakte ingelegde augurk, aioli, aardappelkaantjes	€12,50
Rouleau van fazant, eikhaasmousse en gebakken eikhaas, gepekeld duif, boerenkool spongecake, piccalilly dressing	€14,00
Salade van aardpeer, pecannoot, witlofsushi en gemarineerd mosterdzaad, witlofschuim, citrus crème, bataatpoffertjes	€11,00
Carpaccio van het Blonde d'Aquitaine rund, pijnboompitten, Twentse oude kaas, kruidige olie	€12,50
Bisque van strandkrabbetjes, fijne groenten, gewokte gamba, crème fraîche	€12,50
Krachtige wildbouillon, herttartaar, knolselderij, gekrulde prei	€9,00
Romige soep van bospaddenstoelen en tofu, geroosterde amandeltjes, peterselie olie	€7,50
Geroosterde rode poonfilet, tomatenchutney, gewokte rode garnaal, langoustine jus, winterpostelein	€15,00

### HOOFDGERECHTEN

Gratin van knolselderij en salie, polenta, spruitblaadjes, kweeper, geglaceerde tamme kastanje, vadouvan coulis, violetta aardappel chips	€19,00
Zeebaarsfilet en wadden mosseltjes, prei, pompoenzalf en blokjes pompoen, bulghur, gefrituurde prei, mossel saffraan jus	€25,00
Kabeljauw, gekonfijte winterpeen, spruitjesmousseline, citroen beurre blanc, fondant aardappel (in vleesjus), kerrie krokantjes	€23,50
Van het Blonde d'Aquitaine: runderentrecote van de BBQ, gebakken longhaas, crispy kalfszwezerik, zuurkool stampotje, gerookte rode ui, jus met spekjes	€25,00
Gebakken hertenbout, spätzle, rolletje van Savooiekool en groene linzen, cranberry relish, verfijnde hertengoulash, gewokte appeltjes	€23,50
Tournedos, ossenhaas biefstuk, geroosterde pastinaak, aardappelsoesjes, romige dragonsaus	€31,00
Onze eigen St. Jans rogge pasta met gewokte kippendijen, winterpostelein en oude kaas	€16,00
Heerlijk stoofpotje van wild, aardappelpuree, rode kool en stoofpeertjes	€17,00
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
Warme stoofpeertjes, Canellés (Frans cakeje), zoethout roomijs, sinaasappelchip, gezouten karamelschuim, stoofpeertjes siroop	€9,50
Crème Brûlée van 5 spices, mangocarpaccio, bevroren nougat, kruidkoekje	€8,50
Javanais, gebak van mokka en pure chocolade, kastanje koffiecraème, lolly van boerenroomijs, rode bieten glacage en shortbreads kruim	€8,50
Taartje van gember boterkoek, Manderine Napoleon crème en mandarijntjes, verveine yoghurtparfait, duindoornbes siroop	€9,50