



Bib-Gourmand Menu 3-Gangen menu €39,00 voor/hoofd/na


Michelin presenteert een aparte gids voor de Benelux met restaurants die zijn onderscheiden met een Bib Gourmand, dit zijn zaken met een goed drie-gangen menu die grotendeels moeten bestaan uit streekgerechten en het moet van een zeer goede kwaliteit zijn.


Bib is een afkorting van Bibendum,

de naam van het bekende Michelin bandenmannetje.


Droste's herberg handhaaft deze prestigieuze erkenning al meer dan 20 jaar.

VOORGERECHTEN

 Koolraap carpaccio, rucola pesto, panna cotta van sojaroom en gember, €11,00
zoet zure koolraap, appel, feta, linzen, duindoornbes dressing

 Licht gerookte heilbot en daarna gekonfijt, salade van kelpnoedel, €13,50
sereh, koriander, veldsla en Thaise vissaus

Zacht gegaarde kalfsbovenbil met gekarameliseerde knolselderij, €14,50
geschaafde champignons, roggebrood aarde, hazelnoten crème,
kaasstengels, prei olie

 Carpaccio van het Blonde d'Aquitaine rund, Twentse oude kaas, €12,50
pijnboompitten, kruidige olie

In de pan geroosterde coquilles, witlof, amandelen, beukezwammetjes, €17,50
beurre noisette schuim


SOEPEN


Bisque van strandkrabbetjes, gearomatiseerde groenten, €12,50
crème fraîche, gewokte gamba's

Glaasje krachtige gevogeltebouillon, oesterzwam duxelle, €8,50
bouquetgroenten, kerrie room, uienpoeder

Fluweel zachte soep van aardappel, prei en kurkuma met €7,50
aardappelkaantjes, croutons en peer


HOOFDGERECHTEN

 Hartige Tarte Tatin van ondergrondse groenten, €19,00
pakketje van Hollandse blauw schimmel kaas, kleine salade met
krokante lucifer aardappels, demi glace

 In roomboter gebakken zeewolf, parelgort met beurre blanc, €22,50
gestoofde en rauwe rucola, zoete aardappel chips, vinaigrette van
citroen, kappertjes en rucola

Op de huid geroosterde rode poon, witte kool atjar, €24,50
dim sum van garnaal, sesam, fijne groenten, langoustine glace

Gebakken biefstukje uit de runderschouder en gesmoorde ossobucco, €25,00
stampotje pastinaak, tapenade van augurk en peterselie, ossobucco jus




 Boerderijeend van de BBQ, daarna afgelakt met rode port stroop en €23,50
roze peper, gewokte schorseneren, gekonfijte aardappeltjes,
jeneverbessensaus

Onze klassiekers en desserts staan op de volgende pagina

KLASSIEKERS

Tournedos, ossenhaas biefstuk, rolletje van Savoie kool en spek, gepofte aardappel, saus van rode wijn en gekarameliseerde knoflook	€31,00
Onze eigen St. Jans rogge pasta met gewokte kippendijen, winterpostelein en oude kaas	€16,00
Heerlijk stoofpotje van rundvlees, aardappelpuree en seizoensgroenten	€17,95
Extra portie dikke frieten (2 personen)	€ 3,75
Seizoensgroenten	€ 4,50
Gemengde salade	€ 4,50

NAGERECHTEN

 Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge, walnoten perenchutney In het Bib-Gourmand menu wordt er €5,00 toeslag berekend	€15,00
 Carrotcake, witte chocolade kardemom mousse, geglaceerde wortellinten, granola crumble, laurier roomijs	€ 9,00
 Crème Brûlée van sinaasappel en kaneelstokken, roomijs van krentenwegge broodkruim, rozijnen saus, citrus kletskep	€ 9,00
Taartje van pure chocolade en banaan, geflambeerde banaan, kokossorbet, pistache crunch, jelly van kaffir (limoenblaadjes)	€10,00
Strudel van een flensje, appel en walnoot, amandel crème fraîche, honeycomb, boeren roomijs, ingelegde appel, honey cress	€10,00

DESSERTWIJN

Lekker glas dessertwijn bij het dessert? Per glas €6,95.

Alvear Pedro Ximénez 1927 *Een echte aanrader bij de kaas!*

Donkere mahoniekleurige dessertwijn met aroma's van pruimen en chocolade.

De wijn rijpt gedurende vijf jaar in een solera die in 1927 is gestart.

In dit systeem wordt wijn van zeer verschillende oogstjaren met elkaar gemengd.

Alvear Moscatel *Heerlijke combinatie met de carrotcake of crème brûlée.*

Amberkleurige zoete wijn met aroma's van muskaat en rijpe vruchten.

Krachtige zoete smaak en verfrissend in de afdronk.

Du Toitskloof Cellar Red Muscadel *Lekker bij het taartje van chocolade en banaan.*

Rood-oranje gekleurde, versterkte wijn met geuren van gedroogde theeblaadjes,

honing en rozijnen. Smaken van lychee en mango.

Belles-Rives Moelleux *past goed bij de strudel van appel, walnoot en flensje.*

Fruitage witte wijn met een ronde en lichtzoete smaak.

Deze lichtzoete wijn komt uit Côtes de Duras, net ten zuidwesten van Bergerac.

De gebruikte druivensoorten zijn Sauvignon en semillon