



3-Gangen menu € 39,00

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 dat grotendeels moet bestaan uit streekgerechten, van een zeer goede kwaliteit is en niet meer dan € 39,00 kost.

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 € 13,50

Antiboise van verse en gedroogde tomaat, mozzarella (Buffalo Farm Twente), marshmallow van tomaat, basilicum kroepoek, limoenchutney, saffraan vinaigrette

Gebrande doradefilet, bindsla van de BBQ, brandade van dorade, ansjovisdressing, knoflook croutons, eidooier, zwarte olijven crunch

Rosbief van Twentse reebout, salsa van cavolo nero, gemarineerd mosterdzaad, ree bitterbal, uitjes, bacon van het Bunte Bentheimer en crispy bacon

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

SOEPEN € 8,50

Krachtige runderbouillon, grove rundertartaar, madera room, lavaspoeder

Sweet Corn soep, licht gebonden maissoep met kerrie, geroosterde mais en Granny Smith

HOOFDGERECHTEN € 23,50

Ingelegde gele en rode bietjes, polenta, salsa verde met pistachenootjes, zoetzure peertjes, Purple Rain chips, tofu, saus van mierikswortel en zure room

In roomboter gebakken scholfilet, met advieh gegaarde zalm, gestoofde venkel, wortelpuree, groenselder, krieltjes, noilly prat saus

Op de huid geroosterde rode poonfilet, risotto, gewokte spinazie, gesmoorde champignons, geschaafde rammenas, jus van strandkrabbetjes

Brisket (runderborst), traag gegaard en daarna van de BBQ met spicy sjalot chutney, gepofte biologische aardappeltjes, rolletje van pastrami en rode koolsalade, roze peperjus

Rosé gegaarde kalfsbovenbil, gepocheerde kalfstong en kalfswang, mousseline, spitskool uit de oven, rozemarijn-knoflooksaus

Onze eigen St. Jans rogge pasta met gewokte kippedijen, seizoensgroenten, rucola en oude kaas, geserveerd met een gemengde salade

Heerlijk stoofpotje van rundvlees gebracht met aardappelpuree en een palet van seizoensgroenten

Portie dikke frieten (2 personen)	€ 3,75
Seizoensgroenten	€ 4,50
Gemengde salade	€ 4,50

NAGERECHTEN € 9,50

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge,
pruimedanten compôte
Voor dit gerecht wordt € 5,00 toeslag berekend

Pannacotta van zoete pompoen, ganache van gekarameliseerde witte chocolade,
specerijenroomijs, brique schotsen

Crème brûlée van sereh en limoenblad, mangochutney, passievruchtenijs,
kokosmakroontje

Tarte tatin van stoofpeertjes, hazelnoot roomijs,
koud geslagen cacao sabayon, citruskletskep

Pavlova met blauwe bessenscompote, mint kwark en lemoncurd,
blauwe bessensorbet, kaneelgel

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 panna cotta van pompoen*

Amberkleurige zoete wijn met aroma's van muskaat en rijpe vruchten.
Krachtige zoete smaak en verfrissend in de afdrank.

Du Toitskloof Western Cape, Red Muscadel *Past goed bij de Tarte Tatin*

Roodoranje gekleurde, versterkte wijn met een verfijnde geur van fruit,
gedroogde theeblaadjes, honing en rozijnen. Krachtig zoete smaak,
met nuances van lychee en mango.

Domaine Bellegarde, Jurançon *Lekker bij de crème brûlée*

Een heerlijke frisse, lichtzoete wijn van de druivenrassen petit en gros manseng.
een mooie balans tussen frisse zuren en een fijne zoetheid.

La Caudrina, Moscato d'Asti *Lekker bij de pavlova*

Licht mousserende witte wijn gemaakt van de muskaatdruif.
De wijn is volzoet met een frisse afdrank

RAAMGERECHTEN

Voor onze raamgerechten berekenen we een toeslag per persoon.
Deze komt boven op de prijs van het gerecht of arrangement.

Bouillabaisse,
goed gevulde Provençaalse vissoep, croutons, rouille
voorgerecht € 5,00 toeslag p.p.
hoofdgerecht € 7,50 toeslag p.p.

Tournedos, thijmjus
hoofdgerecht € 7,50 toeslag p.p.

Crispy kalfszwezerik, thijmjus
hoofdgerecht € 10,00 toeslag p.p.