



### 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

Crèmeux van rode biet, yoghurt, gekleurde rettich, gerookte rode ui, cranberry catsup, zoet zure bietjes

Traag gegaarde kabeljauw, beurre noisette, geblakerde preicrème, amandel, rode peperolie, salade van quinoa, peterselie krokant

Kruidig hammetje van wildzwijn, eikhaas spongecake en mousse, duindoornbes coulis, appeltjes

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

#### SOEPEN € 8,50

Krachtige wildbouillon, champignons, gekrulde prei, wilde eendfilet

Licht gebonden soep van aardpeer, eigen gemaakte augurkjes, zure appel

#### HOOFDGERECHTEN € 23,50

Met pompoen gevulde aardappelkroketjes en kokos paneer, chutney van Butternut, gegrilde wortelpeterselie, bundelzwammetjes, winterposteleinpesto, pinda crunch

Mootje zalm van de BBQ, gesmoorde zuurkool, mille-feuille van bataat en aardappel, gevogeltejus, knoflook schuim

In de pan geroosterde snoekbaarsfilet, gewokte spruitjes, groene linzen, knolselderijzalf, ansjovis beurre blanc, gefrituurde knolselderij

Gebakken hertenbout, spätzle, witlof met gerookt buikspek, geglaceerde kweeper, wildjus met sinaasappel

Gesmoorde kalfssukade, daarna kort gebakken, geroosterde pastinaak en zalf, gekonfijte aardappel, ossenstaartjus en stoof, rode kool kimchi

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

Verfijnd stoofpotje van wild, spekjes en zilveruitjes met aardappelpuree, rode kool en stoofpeertjes

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, peertjes  
Voor dit gerecht wordt € 5,00 toeslag berekend

Crème Brûlée van gebrande koffieboontjes en kaneel,  
roomijs met bitterkoekjes, speculaas jelly, 5 spices crumble

Gestoofd Gieser Wildeman peertje gevuld met dadel crème,  
melkchocolade parfait, amandelschotsen, mandarijntjes

Koude versie van crêpe Suzette, rolletjes pannenkoek en gekruide  
sinaasappelcoulis, sinaasappelpartjes, sinaasappelroomijs,  
gekonfijte sinaasappel

Ananas in zoete wildplukthee gepocheerd, daarna van de BBQ, vanille ijs,  
Kahlua gelei, steranijs tuiles, gezouten karamel

## **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 **Crème brûlée***

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

**Du Toitskloof Western Cape, Red Muscadel** *Past goed bij de **Het Peertje***

*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 **Ananas***

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

**Belles Rives, Moelleux** *Lekker bij de **Crêpe Suzette***

Fruitige witte wijn met een ronde, lichtzoete smaak en een soepele afdronk.