



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 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 € 12,50

Gerookte paling (van WILD Vissen, Reutum) en palingmousse, gebrande rode poon, jonge slaharten, spinazie, groene kruidenolie

Zacht gegaarde lamsrump, geglaceerde lamsnek, hummus, komijnkroepoek, groene linzen, olie van gedroogde kruiden

Sushi van komkommer, hangop van verse gember, groene thee coulis, komkommermatje en parels, furikake, sushi gember

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

SOEPEN € 8,50

Tom Yum

Vegetarische variant van een pikante Thaise soep met diverse seizoensgroenten

Krachtige runderbouillon, groente parels, reepjes rundvlees, kervelpluksel

HOOFDGERECHTEN € 23,50

Dorade met citroen, knoflook en peterselie in de oven gegaard, gepofte bietjes, quinoa van de Zenderse Es, beurre blanc met kappertjes

Op de huid geroosterde kabeljauwfilet, peultjes, gekonfijte aardappel, zeekraal, Hollandaise saus

Zacht gesmoorde rundersukade en een medaillon van het Blonde d'Aquitaine rund, stampotje rucola, rozemarijnsaus, chips

Boerderijend van de BBQ, paksoi, polenta, gegrilde koningsoesterzwam, jus met appelstroop en appeltjes

'Risotto' van parelgort, mango, kokosroom en saffraan, geroosterde bospeentjes, bindsla van de BBQ, buffel mozzarella, maanzaad klets kopjes, groene olijven crunch

Onze eigen St. Jans rogge pasta met gewokte kippendijen, gearomatiseerde groenten, rucola, oude kaas van 't Hoepel, Droste's kruidige olie

Heerlijk stoofpotje van rundvlees met voorjaars groenten en mousseline

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

Onze desserts en klassiekers staan op de volgende pagina

NAGERECHTEN € 8,50

Crème Brûlée van kaneelstokken en sinaasappel, citroen crumble, passievruchten roomijs, bruine basterd kletskep

Parfait van hangop en kalamansi, Hollandse kersen compôte, zoete krokante kataify, crunchy amandeltjes

Taartje van aardbeien en verveine crème fraîche, roomijs geparfumeerd met mint, meringue schotsen

Sacher, pure chocoladetaart, vanille ijs, gezouten karamelsaus, slagroomschuim

DROSTE'S KLASSIEKERS

Voor de Droste's Klassiekers berekenen we een toeslag per persoon.
Deze komt boven op de prijs van het gerecht of arrangement.

Bisque van strandkrabbetjes, fijne groenten, gewokte gamba, crème fraîche
voorgerecht € 12,50 (€ 4,00 toeslag p.p. in het menu)

Crispy gebakken kalfszwezerik, zacht gegaarde prei, shiitake,
paksoi pesto, romige 5 spices saus
tussengerecht € 17,50 (€ 5,00 toeslag p.p. in het menu)
hoofdgerecht € 31,50 (€ 8,00 toeslag p.p. in het menu)

Tournedos, ossenhaasbiefstuk, zomerse groenten, aardappelsoesjes,
beurre café de Paris, rode wijnjus
hoofdgerecht € 29,50 (€ 6,00 toeslag p.p. in het menu)

Selectie van Hollandse kazen, pruimedant, geroosterde Twentse wegge, walnoten
nagerecht € 12,50 (€ 4,00 toeslag p.p. in het menu)