



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 driegangenmenu 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 € 12,50

Gepekeld en daarna gegaarde zalm, gemarineerde asperges, radijsjes, zoet zure aspergelinten, remoulade van Granny Smith, bieslook mayonaise

Hammetje van kalfsbovenbil, raapstelensalade, geroosterde uitjes, dressing van komijn en mungbonen, zoete aardappelpapier

Pannacotta van rucola, grapefruit lamellen, spongecake van oude kaas, crunch van geroosterde pitten, olijfolie poeder, krokante peterselie

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

SOEPEN € 8,50

Romige soep van Manderse asperges, eigen garnituur, bieslook, zure room

Krachtige runderbouillon, groente parels, reepjes rundvlees, tuinkruiden

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, Manderse asperges, gekonfijte aardappel, preilinten, Hollandaise saus

Gebakken runderentrecote, stampotje raapstelen, rundergoulash, saus van gekarameliseerde rode ui en aceto balsamico

Boerderijeend van de BBQ, gebakken appel, gewokte asperges, paksoi, polenta, jus met appelstroop

Lasagne van koolrabi en koningsoesterzwam, bataatzalf, crispy fingers van filo en groene asperge, zwarte rijst, gegrilde koningszwam, demi glace van zwarte knoflook

Asperges Flamande

Manderse asperges, geweldige boerenham, krieltjes, gepocheerd Hoeve eitje, bieslook boterjus

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

Gepocheerde rabarber, hangop van boerenyoghurt en kalamansi, gepofte rijst, yoghurtsorbet, dragon jelly, kokos crumble

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, geroosterd buikspek, Manderse asperges,
lamsoren, champignon tijmjus, rucolapesto
tussengerecht € 17,50 (€ 5,00 toeslag p.p. in het menu)
hoofdgerecht € 31,50 (€ 8,00 toeslag p.p. in het menu)

Tournedos, ossenhaasbiefstuk, voorjaarsgroenten,
aardappelsoesjes, romige maderasaus
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)