



3-Gangen keuzemenu € 42,50

U kunt hieronder zelf uw 3-gangen menu samenstellen

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 € 42,50 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 € 14,50

Tartaar van dorade, cannelloni van prei, aardappel en gerookte zalm, krokante prei, dressing met foreleitjes, zeewierpoeder

Hammetje van het runderezeltje (liesstukje) gemarineerd met mosterd rub, zoet zure champignons, geschaafde rode kool, enoki, piccalilly dressing

Raapstelensalade, geroosterde bataat, groene linzen, crème van uitgelekte boerenyoghurt, crunchy noten en specerijen, geschaafde harde geitenkaas

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

SOEPEN € 9,50

Krachtige runderbouillon, reepjes rundvlees, knolselderij julienne, champignons, peterselie

Licht gebonden knolselderijsoep, preischaafsel, zure appel, noten crunch

HOOFDGERECHTEN € 25,00

Parelgerst (Zenderens Es) als risotto bereidt met tofu en veldsla, geroosterde wortel, eidooier, kruim van pistache noten, koolzaadolie

Op de huid geroosterde Ijsselmeer baars, winterpeenratatouille, Zenderense quinoa, gesmoorde prei, saffraan saus

Kabeljauw met verveine kruim, gewokte spruitjes, uitjes, beurre blanc met iets knoflook

Gebakken entrecote van het Blonde d'Aquitaine rund, geroosterde pastinaak, gekonfijte aardappel, bataat chips, rozemarijnjus

Boerderijeend van de BBQ, schorseneren, polenta, groene kool rolletje, saus van Calvados en appel

Verfijnde stoofpot van rund, seizoensgroenten, aardappelmousseline

Onze eigen St. Jans rogge pasta met gewokte kippendijen, winterpostelein, geraspte oude Twentse boerenkaas en kruidige olie

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

Onze desserts en klassiekers staan op de volgende pagina

DESSERTS

€ 9,75

Crème Brulee van kaneelstokken en sinaasappel, citruscrumble, specerijen roomijs, kletskep

Tiramisu van boerenkwark en Droste chocoladelikeur, mokka roomijs, lange vingers, melkchocolade ganache, "latte schuim"

Roomparfait met stemgember, gepocheerde peertjes, warm suikerwafeltje, kardemom anglaise

Cremeux van sinaasappel, sesamkrokant, ingelegde mandarijntjes, koffie aarde, sinaasappel roomijs

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, gearomatiseerde groenten,
Hollandse garnaltjes, crème fraîche
Voorgerecht €14,50 (€ 5,00 toeslag p.p. in het menu)

Crispy gebakken kalfszwezerik, geroosterd buikspek, zuurkool,
bakbloed, vleesjus
Voorgerecht €22,00 (€ 7,50 toeslag p.p. in het menu)
Hoofdgerecht €36,50 (€ 11,50 toeslag p.p. in het menu)

Tournedos, ossenhaas biefstuk, winterse groenten, aardappel soesjes,
romige zwarte pepersaus
Hoofdgerecht €34,00 (€9,00 toeslag p.p. in het menu)

Twentse reebout en rug, stampotje van winterpostelein,
calvadossaus met appel
Hoofdgerecht €34,00 (€9,00 toeslag p.p. in het menu)

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge,
pruimedantenmarmelade
Nagerecht €14,75 (€ 5,00 toeslag p.p. in het menu)