

DROSTE' S KEUZEMENU

Drie gangen € 45,00

VOORGERECHTEN € 15,00

Rouleau van zeeduiwelwang en prei, zeesla, huisgerookte zalm, witlof, langoustine dressing, gefrituurde gember

Wildzwijnshammetje en baklever, aardpeer van de bbq, cranberr relish, gezouten spek crème, zuurkooljus en salade

Salade en krokant van boerenkool, gerookte aardappelcrème, heldere augurkenjus, aardappelschuim, roggebroomkruim, eidooier

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

SOEPEN € 9,50

Licht gebonden soep van knolselderij, ingelegde appeltjes, gebrande hazelnoot, selderij poeder

Krachtige wildbouillon, geschaafde champignons, gekrulde prei, eikhaas (paddenstoel)

HOOFDGERECHTEN € 26,00

Flensjestaart van sorghummeel, een salsa van wortel, rode peper, mango en Indiase dahl, limoen crème fraîche, groenten chips

In kruidenolie gegaard kabeljauwmootje, gele bietjes, saffraan krieltjes, sous vide gegaarde ui (met sinaasappel olie), citroen tijm saus

Op de huid geroosterde rode poonfilet, rolletje van aromatische witte koolblad en quinoa van de Zenderense Es, fricassee van mosselen, wortelkrokant

Runderentrecôte van de BBQ, traag gegaarde middenrif, rode ui chutne , prei uit de oven, gegrilde aardappeltjes, rode wijnsaus

Gebakken hertenbout, geroosterde pastinaak, gepofte biologische aardappeltjes, cavolo nero, Calvados wildjus

Verfijnde stoofpot van wild en groenten, aardappelpuree, rode kool, stoofpeer en appelbes confiture

Onze eigen St. Jans rogge pasta met gewokte kippedijen, fijne groenten, winterpostelein, geraspte Twentse oude kaas, kruidige olie

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

DESSERTS € 9,75

Onze desserts zijn te vinden op de dessertkaart.

Kijk voor Droste's klassiekers op de volgende pagina.

DROSTE'S KLASSIEKERS

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

Bisque van strandkrabbetjes, gearomatiseerde groenten,
Hollandse garnaltjes, crème fraîche

Voorgerecht € 15,00

Tussengerecht/soep € 15,00 (€ 5,50 toeslag p.p. in het menu)

Y

Crisp kalfszwezerik, kweepeer, lamellen Bunte Bentheimer worst,
madera saus

Voorgerecht € 22,00 (€ 7,00 toeslag p.p. in het menu)

Hoofdgerecht € 36,50 (€ 10,50 toeslag p.p. in het menu)

Tournedos, ossenhaas biefstuk, gekarameliseerde witlof,
shiitake saus, aardappelsoesjes

Hoofdgerecht € 35,00 (€ 9,00 toeslag p.p. in het menu)

Twentse hazenrugfilet, hete bliksem, savooie kool,
bakbloedworst, jeneverbessenjus

Hoofdgerecht €36,50 (€10,50 toeslag p.p. in het menu)

DESSERTS

€ 9,75

Crème brûlée van sinaasappel en kaneelstokken, karamelkruimels,
kaneelstokken roomijs, bruine basterd kletskep

Crèmeux van rode biet en pure chocolade, meringue van rode biet en cacao,
jell van ingelegde framboos, rode bieten parfait

Kweeperen crème en compôte, pannacotta van honing, oghurt sorbet,
hone Comb, espuma van boeren oghurt

Stick toffee pudding, appelcompôte, met rozemarijn gebakken appeltjes,
crème patisserie van steranijs, boeren roomijs, kruidkoekkrokantje

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge,
pruimedantenmarmelade (€ 5,00 toeslag)

DESSERTWIJN

v.a. € 7,50

Alvear Moscatel
Alvear PX 1927
La Caudrina Moscato d'Asti
Alice Bel Colle Brachetto d'Acqui

AFTER DINNER KOFFIE

Espresso	3,75
Cafe Crème	3,75
Cappuccino	4,25
Latte macchiato	4,95
Irish coffee	8,95

DIGESTIEF

Amaretto	7,50
Baile s	7,50
Cointreau	7,50
Drambuie	7,50
Likeur 43	7,50
Limoncello	7,50
Cognac	v.a. 7,95
Armagnac	v.a. 8,95
Calvados	v.a. 11,95