

DROSTE' S KEUZEMENU

Drie gangen € 45,00

VOORGERECHTEN € 15,00

Makreel Peppesan, op Indonesische wijze gemarineerd, gele curry, bereidingen van oerwortel, verse gember

Rilette van Twents ree, rosbeef van reebout, cavelo nero salade, mayonaise van rode wijn en kruidnagel, ree bitterbal

Gepofte Hokkaido pompoen, zoet zure pompoen met kerrie, sinaasappel gel, pompoen crème, jus van karnemelk en dille, gepofte pompoenpitjes

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

SOEPEN € 9,50

Lichtgebonden soep van tomaten, broodcroutons, basilicum, oude geitenkaas

Krachtige runderbouillon, tartaar van rundvlees, groene prei krullen, gehakte peterselie

HOOFDGERECHTEN € 26,00

Lasagne van krokante roggekoek, bietjes, tofu aioli, gekonfijte aardappeltjes, rucola, ingelegde gele biet, demi glace

In roomboter gebakken scholfilet, gestoofde snijbiet, geschaaft en geroosterde venkel, chips van biologische aardappels, saffraan saus

Op de huid geroosterde Hollandse snoekbaarsfilet, knolselderij macedoine, aardappel in kruidenolie gegaard, gebrande hazelnootjes, saus van gerookte paling

Suprême van Twentse Blauwe (Albergs hoenderras) en fricassee van het boutje, Chinese kool, koolrabi, stampotje met appel, eigen jus

Runderentrecôte van de BBQ, traag gegaarde brisket, chutney, prei uit de oven, gegrilde aardappeltjes, sjalotten rode wijnsaus

Verfijnde stoofpot van rund en bouquetgroenten, aardappelmousseline, seizoengroenten

Onze eigen St. Jans rogge pasta met gewokte kippendijen, fijne groenten, rucola, 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)

Crispy kalfszwezerik, geweldige abrikoosjes, lamellen Bunte Bentheimer worst,
saliechips, kruidenjuz

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, champignons duxelle, prei,
groene peper saus, aardappelsoesjes

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

Twentse reebout en rug, groente van het seizoen,
gekonfijte aardappel, appelbessaus

Hoofdgerecht € 32,50 (€ 6,50 toeslag p.p. in het menu)

DESSERTS

€ 9,75

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

Merinque gebakje met blauwe bessen en lemon curd crème, maanzaad krokantjes, lavendel jelly, dille poeder en blauwe bessen sorbet

Parfait van boerenyoghurt, gepocheerde ananas, dropgelei, groene thee crème, krokant van witte chocolade en rijst

Sticky 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 |
| Baileys | 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 |