

DROSTE'S KEUZEMENU

3-gangen € 45,00

VOORGERECHTEN € 15,00

Graved lax, strandkrab mousse, salade van witlof en appeltjes, rammenas, winterpostelein pesto, zoetzuur van oerwortel, jus met haringkaviaar

Knolselderij van de BBQ, spruit, parelrogge, hazelnoot mayonaise, ingelegde shiitake, crispy knol, vegetarische demi glace

Rosbief van Twents ree, bitterbal van gekonfijte fazantenbout, gemarineerd mosterdzaad, baklever, cranberry relish, gedroogde groene kool

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

SOEPEN € 9,50

Vegetarische snert met gewokte tofu, gerookte rode uitjes en saucijsje van kikkererwt geserveerd met stoofperenboter en cashewnoot op Twents roggebroomd

Krachtige runderbouillon, paddenstoelen, runder tartaar, rag fijn gesneden prei

HOOFDGERECHTEN € 26,00

Pastinaak wafel, flan van Hokaido pompoen, zwarte rijst, geroosterde pastinaak, boerenkoolkruim, rode kool crème, geitenyoghurt hangop

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet, puree van knolselderij en kastanje champignons, zuurkool, buikspek, gekonfijte aardappeltjes, gefrituurde boerenkool, beurre rouge

In de pan geroosterde kabeljauwfilet, risotto van rode biet, ingelegde bietjes, crudité van witlof, langoustine jus

Traag gegaarde kalfssukade, medium gegaarde rundersukade, gesmoorde schorseneren, polenta, kruidige zoete rode kool, romige rozemarijnsaus

Runderentrecôte van de BBQ, geroosterde wortelpeterselie, aardappeltaartje, traag gegaarde brisket, gepofte rode ui, groene peper jus

Verfijnde stoofpot van rund en groenten, aardappelpuree, rode kool en stoofpeer

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 de 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 het 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, shiitake chutney,
bakbloed, Madeira saus
Voorgerecht € 22,00 (€ 7,00 toeslag p.p. in het menu)
Hoofdgerecht € 36,50 (€ 10,50 toeslag p.p. in het menu)

Twentse reebout, pastinaak, mousseline, calvadosjus
Hoofdgerecht € 36,50 (€ 10,50 toeslag p.p. in het menu)

Tournedos; ossenhaas biefstuk, prei uit de oven, gegrilde aardappeltjes,
jus met gekarameliseerde knoflook
Hoofdgerecht € 35,00 (€ 9,00 toeslag p.p. in het menu)

DESSERTS

€ 9,75

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

Semifreddo van aardpeer, mousse van pure chocolade, gember en duindoornbes,
spongecake van amandel, aardpeer chips, espuma van ahornsiroop

Crème brûlée van citrus en kaneelstokken, ananas chutney, nogatine roomijs

Eigen gemaakte stroopwafeltjes, speculaasmousse, bloedsinaasappelsalade,
karamel ijs, coulis van Napoleon snoepjes

Hazelnoten bavarois, koffie crème, passievruchten sorbet, meringue van koffie,
crumble van anijszaad

DESSERTWIJN

v.a. € 7,50

Alvear Moscatel
Alvear PX 1927
La Caudrina Moscato d'Asti
Kolkman strohwein, Grüner veltliner
Port LBV 2015

AFTER DINNER KOFFIE

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