

DROSTE'S KEUZEMENU

3-gangen € 49,00

VOORGERECHTEN € 17,50

Albacore tonijn, geroosterd en tartaar, waterkers salade, radijs, mierikswortel crème, bieslook coulis

Traag gegaarde kalfsbout, als hammetje gebracht, gemarineerde asperges, kropsla, kruim van pistache, kappertjes en gedroogde tomaat, pimenton crème fraîche

Havermout pannenkoekjes, mousse van avocado en groene olijf, groene asperges van de BBQ, bakbanaan en chips van bakbanaan, romige limoenblad dressing

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

+ krokant gebakken zwezerik €7,50 toeslag p.p.

SOEPEN € 10,00

Licht gebonden soep van Manderse asperges, eigen garnituur, zeekraal, foelie room, mintolie

Krachtige ree bouillon, afgemaakt met Madeira, eikhaas, geschaafde champignons, platte peterselie

HOOFDGERECHTEN € 28,00

Spinazieflan, asperge bereidingen, rucola mousseline, saffraan saus, karnemelk schuim, suikerwier krokant

Op de huid gebakken kabeljauw, risotto met tijm en groene appel, licht gezouten koolrabi, salsa verde, vermouth jus

Riddervis (zalmachtige), in de oven gegaard en daarna gebrand, asperges, lamsoren, quinoa van de Zenderense Es, Mousseline saus

Boerderij eend van The Green Egg, fricassee van gekonfijte eendenbout, shiitake, gewokte asperges, geprakte aardappel, dragon saus

Medaillon van het Blonde d' Aquitaine rund en zacht gegaarde runderezel, mousseline, raapstelen, kaantjes, vleesjus

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

DESSERTS € 11,00

Onze desserts zijn te vinden op de dessertkaart.

Kijk voor de Droste's klassiekers op de volgende pagina.

DROSTE'S KLASSIEKERS

Bisque van strandkrabbetjes, gearomatiseerde groenten, visgarnituur, crème fraîche
Voorgerecht €15,00

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

Crispy kalfszwezerik, gewokte asperges, vleesjus, gedroogd hammetje
Voorgerecht € 25,00 (€7,50 toeslag p.p. in het menu)

Hoofdgerecht € 40,00 (€12,00 toeslag p.p. in het menu)

Filet Mignon, ossenhaas biefstukje(140 gram), groenten van het seizoen, aardappel,
jus met gekarameliseerde knoflook

Hoofdgerecht €32,50 (€4,50 toeslag p.p. in het menu)

+ krokant gebakken zwezerik €9,00 toeslag p.p.

Tournedos, ossenhaas biefstuk(180 gram), groenten van het seizoen, aardappel,
jus met gekarameliseerde knoflook

Hoofdgerecht €37,50 (€9,50 toeslag p.p. in het menu)

+ krokant gebakken zwezerik €9,00 toeslag p.p.

Twentse reebout, reerug en reegoulash, Manderse asperges, gekonfijte aardappel.

Hoofdgerecht €34,00 (€6,00 toeslag p.p. in het menu)

Verfijnde stoofpot van het Blonde d' Aquitaine rund, romige aardappelpuree, groenten
van het seizoen, uitgebakken spekjes en ingelegde uitjes

€25

Onze eigen St. Jansrogge pasta met pesto van pistachenootjes, zwartknoflook en
peterselie, gemarineerde groene olijven, shiitakes, schuim van oude Twickelkaas

€25

DESSERTS € 11,00

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

Crème Brulee van citrus en kaneelstokken, ananas chutney,
nogatine roomijs, pinda koekje

Parfait van roomkaas en sinaasappel karamel, sultana coulis,
bataatpoffertjes, geweldige abrikoos, sinaasappelcurd, salie poeder

Profiterole met tiramisu crème, vanille roomijs, koffiesiroop,
koud geslagen espresso sabayon

Taartje met witte chocolade mousse en rabarber, rozenwater meringue,
karnemelk sorbet, rabarber kardemom jus

DESSERTWIJN v.a. € 7,95

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