

# DROSTE'S KEUZEMENU

3-gangen € 49,00

## VOORGERECHTEN € 17,50

Met specerijen gemarineerde dorade, zoet zuur van Granny Smith en rammenas, dorade tartaar, ansjovis crème, kimchi van oerwortel en kimchi jus, geroosterde amandel

Rosbief van reebout, portobello mousse, hartige pastinaak granola, coppa van de Feijterhof, rode wijn dressing

Gelaagde terrine van bataat, met curry gemarineerde ananas, gepofte paarse bataat, gele curry crème, kokos krokant

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

## SOEPEN € 10,00

Schuimige soep van flageolet en shiitake, brood crouton met champignon duxelle

Krachtige runderbouillon, rolletje van flensje en kruiden, knolselderij, peterselie

## HOOFDGERECHTEN € 28,00

Hartige tarte tatin van rode kool, pruimedant, appel en gezouten citroen, geroosterde walnootpesto, ingelegde peer, roodlof, kruidnagelmosterdcrème, blauwschimmel kaas

Op de huid gebakken roodbaarsfilet, gewokte rode garnaal, winterpeen miso en geroosterde peen, limoenolie, tagliatelle, garnalenjus

Tranches kabeljauw met veldsla tapenade en zeeslakruim gegaard, erwtenmousseline, gefrituurde kappertjes, krieltjes, prei, verjus saus

Twentse Blauwe (Albergs hoenderras), gebakken suprême, pulled chicken van het boutje, parelgerst, knolselderij, geschaafde ui met venkelzaad, gevogeltejus met kaneel en gember

Runderentrecôte van The Green Egg, gesmoorde ossobucco, bouquet groenten, mousseline met gerookte boter, sjalottenjus

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 en de dessertkaart 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  
(€ 5,00 toeslag p.p. in het menu)

Crispy kalfszwezerik, loempiaatje van knolselderij en bacon, pompoenzalf, maderasaus  
Voorgerecht € 25,00 (€ 7,50 toeslag p.p. in het menu)  
Hoofdgerecht € 39,50 (€ 11,00 toeslag p.p. in het menu)

Tournedos, ossenhaas biefstuk, prei uit de oven, gegrilde aardappeltjes, jus met gekarameliseerde knoflook  
Hoofdgerecht € 37,50 (€ 9,50 toeslag p.p. in het menu)

Twentse reebout en reerug, pastinaak, aardappeltjes, gebakken appel, Calvadosjus  
Hoofdgerecht €38,50 (€10,50 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  
€25,00

Onze eigen St. Jansrogge pasta met pesto van gepofte knoflook, peterselie en pistachenootjes,  
gemarkerde groene olijven, shiitakes, schuim van oude Twickelkaas  
€25,00

## **DESSERTS**

**€ 11,00**

Een selectie van Hollandse kazen, geroosterde Twentse wegge,  
chutney van pruimedanten

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

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

Mousse van mango en hangop, gemarineerde mango, mousse van limoen-chocolade,  
dressing van mango, sinaasappel en bruine basterd, limoen kruim,  
yoghurtsorbet

Gekarameliseerde broodpudding met appel en rozijn, appelsorbet,  
krokant van brood en karamel, appel espuma, gedroogde appel