

DROSTE'S KEUZEMENU

3-gangen € 49,00

Kijk voor Droste's 'raamgerechten' op de ramen in het restaurant.

VOORGERECHTEN

€ 17,50

Tartaar van zeebaars, avocadoschuim, wortelcrème, pickles van gele wortel, grapefruit, inktvis kroepoek, wortel vinaigrette

Sandwich van runderpastrami, zuurkoolsalade, bladerdeeg krokant, gedroogde kruidenmayonaise, sultana's, uiencrème

Crème van in wei gegaarde knolselderij, geglaceerde aardpeer, cannelloni van knolselderij en hazelnoot, bulgur, gefrituurde aardpeer schillen, hazelnoot crunch

Carpaccio van het Blonde d'Aquitaine rund, Twentse oude kaas, pijnboompitten, kruidige olie, winterpostelein
+ krokant gebakken zwezerik €7,50 toeslag p.p.

SOEPEN

€ 10,00

Licht gebonden soep van cavelo nero, eikhaas pickles, kurkuma tofu aioli

Krachtige wildbouillon, geschaafde champignons, soepvlees van hert, gehakte boerenkool

Bisque van strandkrabbetjes met Hollandse garnalen, crème fraîche € 17,50 (€7,50 toeslag p.p)

HOOFDGERECHTEN

€ 28,00

Schorseneer in krokante kataifi, stampotje van butternut en Hokkaido pompoen, cranberry relish, spruitblad, tamme kastanje

Kabeljauwmootje, tartaar van rode biet, zwarte rijst, rammenas, spekbokking beurre blanc

Op de huid geroosterde Hollandse snoekbaars, bataat, quinoa van de Zenderense Es, veldslapesto, spruit, Madame Jeanette olie, saffraan saus

Gebakken kalfsmedaillon, zacht gegaarde kalfswang en gepocheerde kalfstong, geprakte aardappel, savooie kool, rozemarijn saus

Hertenbout, traag gegaarde hertenschouder, gepofte pastinaak, gekonfijte aardappel, baklever, eikhaassaus

Verfijnde ree goulash, romige aardappelpuree, groenten van het seizoen, uitgebakken spekjes en zilveruitjes € 25,00

Portie huisgemaakte dikke frieten (2 personen)

€ 4,50

Seizoensgroenten

€ 4,50

Gemengde sla

€ 3,75

DESSERTS

€ 11,00

Warme stoofpeertjes en stoofpeer sabayon,
parfait van Bénédictine en hangop, krokant van speculaas

Mousse van banaan, kerrie anglaise, limoen crumble, gember gel,
bananen compote, karamel roomijs

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

Bombe van pure chocolade en rode biet, gezouten passievruchten gel,
lemon curd, passievruchten sorbet, rozemarijn kletskop

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