

# DROSTE'S KEUZEMENU

3-gangen € 49,00

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

## VOORGERECHTEN

€ 17,50

Albacore tonijn in dashi gemarineerd en geroosterd, salade van taugé, gember en rode peper, luchtige saus van basmati rijst, sesamdressing, gepofte wilde rijst

Gekonfijte bout van Boerderijeend, knolselderij zoet zuur, aardappelkaantjes, rode port crème, gedroogde ham, ingelegde appeltjes

Koolraap ravioli's gevuld met mozzarella (Buffalo Farm), pistachekruim, ingelegde physalis, zwarte knoflook mayonaise, saffraan coulis

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

## SOEPEN

€ 10,00

Licht gebonden soep van prei, kerrie en gember, zure appel, schuim van Madame Jeanette

Krachtige runderbouillon, rundvlees tartaar, ragfijne bouquet groenten, gedroogde kruiden

Bisque van strandkrabbetjes, fijne groenten, rivierkreeftstaartjes, crème fraîche  
Tussengerecht/soep € 17,50 (€ 7,50 toeslag p.p. in het menu)

## HOOFDGERECHTEN

€ 28,00

Tartelette met gerijpte Twickelkaas gevuld met gepofte oerwortel, tofu en miso, crème van gezouten citroen en zure room, wortel crudité met vinaigrette

Op de huid geroosterde kabeljauw, beluga linzen, Manderse asperges, groenten spaghetti, kappertjes beurre blanc

Geroosterde rode poonfilet, ravioli van prei en zeesla, rucola, gebrande hazelnootjes, kokkelsaus

Rundermedaillon (entrecote) van de BBQ en medium gegaarde sukade, stampotje raapstelen, pastinaak uit de oven, shiitake rode wijnsaus

Medium gebraden heupstuk van het varken, gesmoorde varkenswang en buikspek, Savoie kool, paarse aardappel, gewokte asperges, eigen jus met tijm

Verfijnde runder stoofpot, mousseline, groenten van het seizoen, gedroogd spek, zilveruitjes

Portie huisgemaakte dikke frieten (2 personen)

€ 4,50

Gemengde seizoensgroenten

€ 4,50

Portie Manderse asperges (6 stuks)

€ 9,50

Frisse witlof salade

€ 3,75

## DESSERTS

€ 11,00

Onze desserts zijn te vinden op de dessertkaart.

## DESSERTS € 11,00

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

Mango cremeux, kokos parfait, mango gel, pure chocolade crème, mango salsa, citrus tuile, mango vinaigrette

Crème Brûlée van citrus en kaneelstokken, gepocheerde ananas, melkchocolade roomijs, cashewkoekje

Panna cotta van boerenyoghurt en passievrucht, meringue, ganache van witte chocolade, yoghurt en passievrucht, crumble, passievruchten sorbet

Banoffee Pie, een Brits taartje van bananen en karamel, met slagroomschuim, sinaasappelroomijs en gezouten karamelsaus

### DESSERTWIJN v.a. € 7,95

Alvear Moscatel

Alvear PX 1927

Kolkmann Strohwein

Alice Bel Colle Brachetto d'Acqui

Domaine Nigri Pas de Deux

Port LBV 2015

### AFTER DINNER KOFFIE

(met proeverij van amandel)

Espresso 3,75

Cafe Crème 3,75

Cappuccino 4,25

Latte macchiato 4,95

Kannetje thee 4,00

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