

DROSTE'S KEUZEMENU

3-gangen € 49,00

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

VOORGERECHTEN

€ 17,50

Koud gerookte en daarna gebrande beekridder, gemarineerde Manderse asperges, mierikswortelcrème, dressing van spekjes en ei, crumble van kruiden en olijf

Hammetje van runderezel, volle grond salade, groene asperges van de bbq, gepofte knoflook, cracker van groene linzen, saliecrème

Lasagne van ingelegde koolrabi en spinazie, salade van zeekraal en radijs, kaviaar van spinazie en algen, radijs vinaigrette, kroepoek

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

SOEPEN

€ 10,00

Licht gebonden soep van Manderse asperges, aardappel parels, bladerdeeg croutons, kervel

Krachtige ossenstaartsoep, voorjaarsgroenten, eigen garnituur, schuim van champignons en knoflook

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

HOOFDGERECHTEN

€ 28,00

Vegetarische Rendang van bataat met parelgerst van de Zenderense Es, shiitake, gewokte groene en witte asperges, geroosterde klapper met pinda

Zeebaarsfilet gegratineerd met een croûte van basilicum, Twickelkaas en broodkruim, gratin van wortel, zeekraal, schaaldierenjus, krokante aardappel

Op de huid geroosterde kabeljauwfilet, asperges, quinoa, zoet zure groenten, bieslook botersaus

Rundermedaillon (entrecote) van de BBQ en medium gegaarde sukade, stampotje raapstelen, rode ui uit de oven, rozemarijnsaus

Twentse Blauwe (Albergs hoenderras), suprême en rouleau van het boutje, Manderse asperges, gekonfijte aardappel, lamsoren, eigen jus

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

Portie huisgemaakte dikke frieten (2 personen)	€ 4,50
Gegratineerde prei(met kerrie bechamel en broodkruim)	€ 4,50
Portie Manderse asperges (6 stuks)	€ 9,50
Gemengde volle grond 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 citroen en kaneelstokken, gepocheerde ananas, citroen thijm 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