

# Herfstmenu

Met de boerderij zijn we sterk verbonden met de Twentse grond en het voedsel dat daar vandaan komt. Chef-kok Leen valt met zijn voorkeur voor puur onbewerkt eten van het seizoen, dan ook met zijn neus in de boter.

Naast het vlees van het Brandrode Rund van de eigen kringloopboerderij kiest hij zoveel mogelijk voor mooie, lokale producten volgens het Slow Food principe 'think global, eat local'.

## DE RIJKE SMAKEN VAN DE HERFST

### NO WASTE DINSDAG

#### VERSPILLINGSVRIJ

Laat jullie in één of meer gangen volledig verrassen door het vakmanschap en de vernieuwende creativiteit van onze chef. Wie durft?

### MENU WOENSDAG

#### VOORAF

Brandade schelvis (✓ tartaar van koolrabi), mousse geitenkaas, gemarineerde komkommer, appelgel

#### TUSSEN

Gebarbeuede prei, saus venkel, quinoa, structuren van knolselderij

#### HOOFD

Bossems brandrood (✓ geroosterde Chinese kool), meloes ui, boerenkool stampotje, bieten, knoflookjus

#### DESSERT

Chocolademousse, koffie, aardpeer sorbet, sinaasappel

### MENU DONDERDAG

#### VOORAF

Rouleau pastrami (✓ rettich rouleau), walnoot, schuim zwarte knoflook, gember

#### TUSSEN

Shiitakes uit Tilligte, mousseline boerenkool, oude kaas, ponzu

#### HOOFD

Twents wild (✓ rendang van rodekool), parelgort, prei, knolselderij, misojus

#### DESSERT

Mousse pastinaak, gemarineerde peer, notencrumble, ijs van Bossemsthee

### Info

Om het 'no waste' principe te kunnen te volgen horen wij graag uiterlijk om 14.00 uur op de betreffende dag (liefst eerder) of jullie mee-eten. Ook dieetwensen horen we dan graag.

Prijs 3 gangen; € 44,50 per persoon

Prijs 4 gangen; € 55,50 per persoon



## MENU VRIJDAG

### VOORAF

Brandade schelvis (🌿 **tartaar van koolrabi**), mousse geitenkaas, gemarineerde komkommer, appelgel

### TUSSEN

Gebarbecuede prei, saus venkel, quinoa, structuren knolselderij

### HOOFD

Bossems brandrood (🌿 **geroosterde Chinese kool**), meloes ui, boerenkool stampotje, bieten, knoflookjus

### DESSERT

Chocolademousse, koffie, aardpeer sorbet, sinaasappel

## MENU ZATERDAG

### VOORAF

Rouleau pastrami (🌿 **rettich rouleau**), walnoot, schuim zwarte knoflook, gember

### TUSSEN

Shiitakes uit Tilligte, mousseline boerenkool, oude kaas, ponzu

### HOOFD

Bossems brandrood (🌿 **rendang van rodekool**), parelgort, prei, knolselderij, misojus

### DESSERT

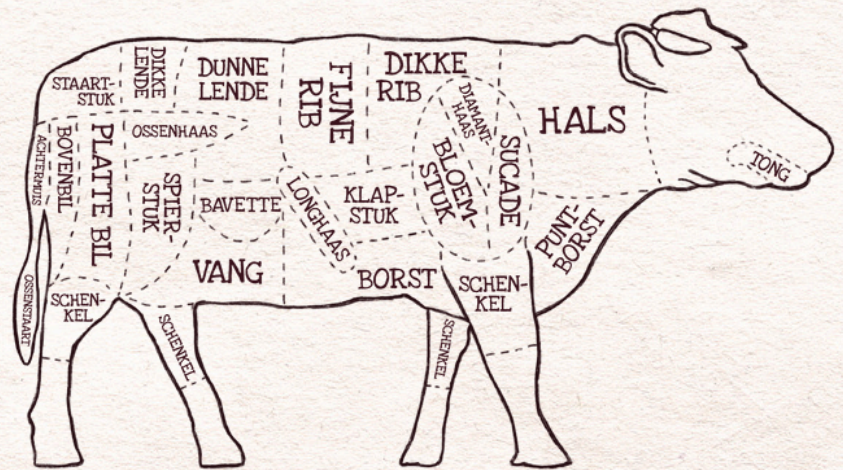
Mousse pastinaak, gemarineerde peer, notencrumble, ijs van Bossemsthee



## Let op!

Gerechten kunnen afwijken van bovengenoemde i.v.m. aanbod, dieetwensen en inspiratie van de chef.

🌿 = vegetarisch



DELEN VAN HET  
BRANDRODE RUND,  
GEHOUDEN OP  
ERFGOED BOSSEM

## VASTE LEVERANCIERS ZIJN ONDER MEER:

Shiitakewekerij Masselink | Tuinderij de Witte Raaf op landgoed Singraven, Denekamp | Fruitboerderij Oold Bleank, Rossum | Zenderse Es, Borne | Bakkerij Koopmans, Tubbergen | Zuivelboerderij Twente Trots, De Lutte

**BOSSEM.NL**