

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

Gebarbecuede 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

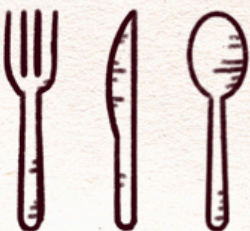
Mousse pastinaak, gemarineerde peer, notencrumble, ijs van Bossemsthee

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; € 42,50 per persoon

Prijs 4 gangen; € 52,50 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

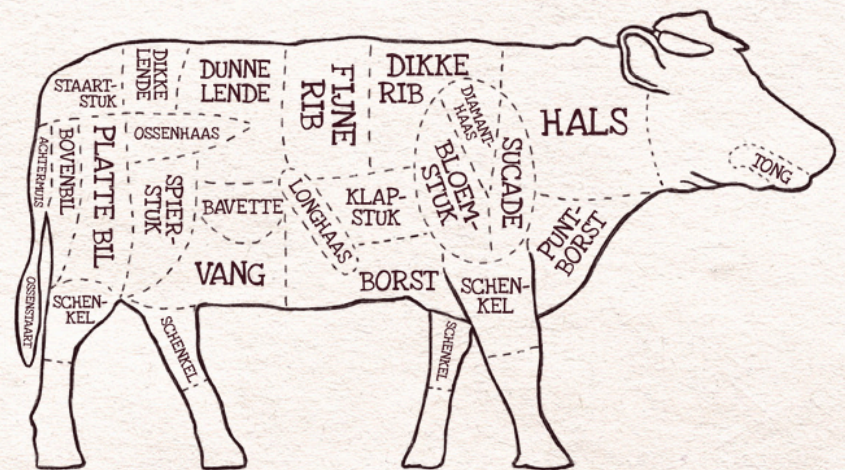
Mousse pastinaak, gemarineerde peer, notencrumble, ijs van Bossemsthee



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