

Frühlingsmenü

Mit dem Bauernhof sind wir stark mit dem Twenter Boden und den daraus gewonnenen Lebensmitteln verbunden. Chefkoch Leen, mit seiner Vorliebe für reine, unverarbeitete Lebensmittel der Saison, fällt daher Hals über Kopf.

Neben dem Brandrode Reef-Fleisch aus dem eigenen Bio-Bauernhof wählt er so viel wie möglich schöne, lokale Produkte nach dem Slow Food-Prinzip 'think global, eat local'.

DIE REICHEN AROMEN DES FRÜHLING

NO WASTE DIENSTAG

WASTE-FREE

In ein oder mehr Gängen völlig überrascht sein von Handwerkskunst und innovativen Kreativität unseres Küchenchefs. Wer wagt es?

MENU MITTWOCH

VOR

Rouleau aus Nagelholz und Chicorée (🌱Rouleau aus Aubergine und Chicorée) | Mousse aus gereiftem Käse | Apfel-Quinoa | Brennesselgel | Eingelegter Blumenkohl | Cracker aus altem Brot

ZWISCHEN

Frittiertes Tempeh | Misobrühe | Nudeln mit schwarzem Knoblauch | Schalottensalsa | Sonnenblumenkerne | Kombu-Öl

HAUPTGERICHT

Bossems Marke Rot (🌱Marinierter Chinakohl) | Kartoffelrösti | Spargel | Gepuffter Kohlrabi | Erbsencreme | Seezungensoße

DESSERT

Rhabarber-Tarte Tartin | Rhabarberkompott | Fenchel-Eis | Crumble | Oold Bleank Gel | Minzbiskuit | Limoncello Marshmallow

MENU DONNERSTAG

VOR

Rouleau aus Nagelholz und Chicorée (🌱Rouleau aus Aubergine und Chicorée) | Mousse aus gereiftem Käse | Apfel-Quinoa | Brennesselgel | Eingelegter Blumenkohl | Cracker aus altem Brot

ZWISCHEN

Frittiertes Tempeh | Misobrühe | Nudeln mit schwarzem Knoblauch | Schalottensalsa | Sonnenblumenkerne | Kombu-Öl

HAUPTGERICHT

Bossems Marke Rot (🌱Marinierter Chinakohl) | Kartoffelrösti | Spargel | Gepuffter Kohlrabi | Erbsencreme | Seezungensoße

DESSERT

Rhabarber-Tarte Tartin | Rhabarberkompott | Fenchel-Eis | Crumble | Oold Bleank Gel | Minzbiskuit | Limoncello Marshmallow

MENU FREITAG

VOR

Lackierter Schweinebauch (🌱)
Marinierter Tofu | Shiitake-Mayo |
Sellerie-Mousse | Marinierter Spargel
| Spargel-Baiser | Geriebenes Eigelb

ZWISCHEN

Gebratene Makrele (🌱)
Bananenblüte | Eingelegter
Rhabarber | Quinoa | Gepuffte
Senfkörner | Kimchi Beurre Blanc

HAUPTGERICHT

Bossems Marke rot (🌱)
Bloemkoolsteak | Orzo gereifter
Käse | Frühlingskarotten | Frittiertes
Tempeh | Chicorée | Sellerie-Creme-
Curry | Estragon-Soße

DESSERT

Heu-Eis | Wiener Gebäck mit
Kirschmousse | Molke-Gel | Hangop |
Crumble | Othmar-Baiser | Coulis von
Rotkohl, Kirsche und Rosensirup

MENU SAMSTAG

VOR

Rouleau aus Nagelholz und Chicorée
(🌱Rouleau aus Aubergine und
Chicorée) | Mousse aus gereiftem Käse
| Apfel-Quinoa | Brennesselgel |
Eingelegter Blumenkohl | Cracker aus
altem Brot

ZWISCHEN

Frittiertes Tempeh | Misobrühe |
Nudeln mit schwarzem Knoblauch |
Schalottensalsa | Sonnenblumenkerne |
Kombu-Öl

HAUPTGERICHT

Bossems Marke Rot (🌱Marinierter
Chinakohl) | Kartoffelrösti | Spargel |
Gepuffter Kohlrabi | Erbsencreme |
Seezungensoße

DESSERT

Rhabarber-Tarte Tartin |
Rhabarberkompott | Fenchel-Eis |
Crumble | Oold Bleank Gel |
Minzbiskuit | Limoncello Marshmallow



ACHTUNG!

Die Gerichte können aufgrund des Angebots, der Ernährungsbedürfnisse und der Inspiration des Küchenchefs von den oben genannten Gerichten abweichen.

🌱 = vegetarier

Info

Um den Grundsatz "keine Verschwendung" zu befolgen, bitten wir Sie, uns bis spätestens 14.00 Uhr des betreffenden Tages (vorzugsweise früher) mitzuteilen, ob Sie mit uns zu Abend essen werden.

Bitte teilen Sie uns auch mit, ob Sie eine bestimmte Diät benötigen.

Preis 3 Gänge; 46€ pro Person

Preis 4 Gänge; 56€ pro Person

ZU DEN REGELMÄSSIGEN LIEFERANTEN GEHÖREN:

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