

Lentemenu

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 LENTE

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

Gelakte buikspek (🌱Gemarineerde tofu) | Shiitake mayo | Bleekselderij mousse | Gemarineerde asperge | Asperge meringue | Geraspte eigeel

TUSSEN

Gebrande makreel (🌱Bananenbloesem) | Ingemaakte rabarber | Quinoa | Gepofte mosterdzaad | Kimchi Beurre Blanc

HOOFD

Bossems brandrood (🌱Bloemkoolsteak) | Orzo oude kaas | Bospeen | Gefrituurde tempeh | Witlof | Curry van knolselderij crème | Dragon jus

DESSERT

Hooi-ijs | Wenerdeeg met kersenmousse | Gel van wei | Hangop | Crumble | Othmar meringue | Coulis van rode kool, kers en rozensiroop

MENU DONDERDAG

VOORAF

Rouleau van nagelhout en witlof (🌱Rouleau van aubergine en witlof) | Mousse oude kaas | Appel quinoa | Brandnetelgel | Ingelegde bloemkool | Kroepoek van oud brood

TUSSEN

Gefrituurde tempeh | Miso bouillon | Pasta van zwarte knoflook | Salsa van sjalot | Zonnebloempitten | Kombu olie

HOOFD

Bossems brandrood (🌱Gemarineerde Chinese kool) | Aardappel rösti | Asperges | Gepofte koolrabi | Doperwtten crème | Jus met tong

DESSERT

Rabarber tarte tartin | Rabarber compote | Venkelijns | Crumble | Oold Bleank gel | Sponscake van munt | Marshmallow van Limoncello

MENU VRIJDAG

VOORAF

Gelakte buikspek (🌱Gemarineerde tofu) | Shiitake mayo | Bleekselderij mousse | Gemarineerde asperge | Asperge meringue | Geraspte eigeel

TUSSEN

Gebrande makreel (🌱Bananenbloesem) | Ingemaakte rabarber | Quinoa | Gepofte mosterdzaad | Kimchi Beurre Blanc

HOOFD

Bossems brandrood (🌱Bloemkoolsteak) | Orzo oude kaas | Bospeen | Gefrituurde tempeh | Witlof | Curry van knolselderij crème | Dragon jus

DESSERT

Hooi-ijs | Wenerdeeg met kersenmousse | Gel van wei | Hangop | Crumble | Othmar meringue | Coulis van rode kool, kers en rozensiroop

MENU ZATERDAG

VOORAF

Rouleau van nagelhout en witlof (🌱Rouleau van aubergine en witlof) | Mousse oude kaas | Appel quinoa | Brandnetelgel | Ingelegde bloemkool | Kroepoek van oud brood

TUSSEN

Gefrituurde tempeh | Miso bouillon | Pasta van zwarte knoflook | Salsa van sjalot | Zonnebloempitten | Kombu olie

HOOFD

Bossems brandrood (🌱Gemarineerde Chinese kool) | Aardappel rösti | Asperges | Gepofte koolrabi | Doperwtten crème | Jus met tong

DESSERT

Rabarber tarte tartin | Rabarber compote | Venkelijfs | Crumble | Oold Bleank gel | Sponscake van munt | Marshmallow van Limoncello



Let op!

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

🌱 = vegetarisch

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; € 46 per persoon

Prijs 4 gangen; € 56 per persoon

VASTE LEVERANCIERS ZIJN ONDER MEER:

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