

TWENTE AUF DEM TISCH

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 Fleisch von Brandred Beef von unserem eigenen Recycling-Bauernhof wählt er so viel wie möglich schöne, lokale Produkte nach dem Slow Food-Prinzip 'think global, eat local'.

SPEISEKARTE

SOMMERLICHE GESCHMACKSEXPLSIONEN

NO WASTE MAANDAG

WASTE-FREI

In einem oder mehreren Kursen völlig überrascht sein von Handwerkskunst und innovativen Kreativität des unseres Küchenchefs. Wer wagt es?

MENÜ DIENSTAGS

VOR

Tartar fermentierter Knollensellerie, Kimchi, Saubohnen, Gurkentexturen

ZWISCHEN

Ossobuco, Parelgort, Tomate, Pastrami (Rendang vom Spitzkohl)

HAUPTGERICHT

Feuerrot, kandierte Kartoffel, Lauch, Zucchini, Sereh-Soße, Zwiebel (Gemüsegarten mit Gemüse vom Weißen Raben)

NACHSPEISE

Erdbeermousse, Holunderblüte, weiße Schokolade, Lakritze

ITALIENISCHER MITTWOCH

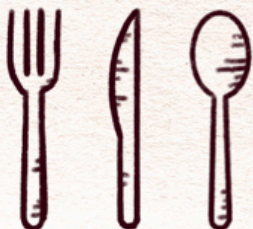
ANTIPASTI & PIZZA

Unbegrenzt viele Pizzastücke Ihrer Wahl aus dem Steinofen

Hausgemachter Nudelsalat
Brot & Butter
Hüttenkäse mit italienischen Kräutern
Oliven-Mix

24 € pro Erwachsener
12 € pro Kind

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 wünschen.

Preis 3 Gänge; € 44,00 pro Person

Preis 4 Gänge; € 54,00 pro Person

MENÜ DONNERSTAG

VOR

Rouleau von der Oberschale (süß-saurer Rettich), Kartoffel, Kohlrabi, eingelegte Zitrone

ZWISCHEN

Kurze Rippe (Rouleau von der Karotte), Wolfsbarsch, Quinoasalat, Flusskrebs-Sauce

HAUPTGERICHT

Etwas Schönes von Bossems Brand rot (Rendang vom Spargel), Spargel, Polenta, Frühlingsmöhren

NACHSPEISE

Cremeux Rhabarber, Basilikum, rosa Pfeffer, Sauerampfer

MENÜ FREITAG

VOR

Tatar von fermentiertem Knollensellerie, Kimchi, Stangenbohnen, Gurkenstrukturen

ZWISCHEN

Pastrami, Osso Buco (Rendang vom Spitzkohl), Perlgrauen, Tomate

HAUPTGERICHT

Etwas Schönes von Bossems Brand rot (Gemüsegarten des Weißen Raben), kandierte Kartoffel, Lauch, Zucchini, Sereh-Soße, Zwiebel

NACHSPEISE

Erdbeermousse, Holunderblüten, weiße Schokolade, Lakrit

MENÜ SAMSTAG

VOR

Ochsenwurst, (süß-saurer Rettich), Kartoffel, Kohlrabi, eingelegte Zitrone

ZWISCHEN

Kurze Rippe (Rouleau von der Karotte), Wolfsbarsch, Quinoasalat, Hummersauce

HAUPTGERICHT

Etwas Schönes von Bossems Brand rot (rendang vom spargel), Spargel, Polenta, Waldmöhre, Bossemjus

NACHSPEISE

Cremeux rhubarb, Basilikum, Rosa pfeffer, Sauerampfer

SMOKEY SUNDAY

Auf offenem Feuer bereiten wir schönes natürliches Fleisch von Brand Red Beef zu.

Pulled Brisket Rindfleisch
Kurze Rippe
Haxe
Lendensteak
Hamburger

Dazu Krautsalat, Frühlingskarotten, Kirschtomaten, grüner Salat, Pellkartoffeln, Soße und Brot

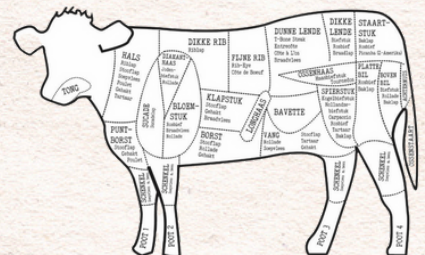
DESSERT

Erdbeer-Kater



ACHTUNG!

Die Gerichte können aufgrund des Angebots, der Ernährungsbedürfnisse und der Inspiration des Küchenchefs von den oben genannten Gerichten abweichen. Ein vegetarisches oder veganes Menü ist natürlich kein Problem.



38 € pro Erwachsener