

TWENTE OP TAFEL



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'.

Menu

SCHMECKE DIE ERSTEN SONNENSTRAHLEN!

NO WASTE DIENSTAG

WASTE-FREE

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

MENU MITTWOCH

VOR

Makrele (Tatar von Rüben), Kimchi, Essiggurke, Kopfsalat

ZWISCHEN

Spargel, Wachtelei, Petersilie, Braune Butter

HAUPTGERICHT

Gebrautes rotes Steak (Quiche), Knollensellerie, Knollenselleriesoße mit Bossem-Mischtee

DESSERT

Blutorange, Thymian, Granatapfel, Rote Beete

MENU DONNERSTAG

VOR

Rouleau der Oberseite (Rouleau der violetten Karotte), Schwarzer Knoblauch, Blumenkohl, Tempura

BETWEEN

Kohlrabi, Kimchi, Frühlingszwiebel, Mandel

MAIN

Dünne Lende (Gebrautener Spitzkohl), Seezunge, Rösti, Chicorée, Knoblauchsoße

DESSERT

Karotte, Ingwerbier, weiße Schokolade, Estragon

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; 42,50 € pro Person

Preis 4 Gänge; 52,50 € pro Person

MENU FREITAG

VOR

Makrelen-Tartar (Tatar von Rügen), Kopfsalat, Senf, Sprossen-Kimchi

ZWISCHEN

Spargelterrinen, Geräuchertes Rindfleisch, Karotte, Zitrone

HAUPTGERICHT

Feuergeröstetes Steak (Gemüsegarten mit Gemüse vom Witte Raaf), Perlgraupen | Pfeffer | Samen, Spargel, Karotte, Jus Miso

DESSERT

Blutorange, Rote Bete, Granatapfel, Thymian

MENU SAMSTAG

VOR

Lendenbraten | Miso-Rouleau (Rouleau aus lila Karotten), fermentierter Knoblauch, Tempura, Selleriezwiebel

ZWISCHEN

Kohlrabi, Getrockneter Rettich, Frühlingszwiebel, Geräucherte Mandeln, Kimchi

HAUPTGERICHT

Entrecote und Seezunge (Gebackener Spitzkohl), Knollensellerie, Shiitake, Zwiebel, Knoblauchsoße

DESSERT

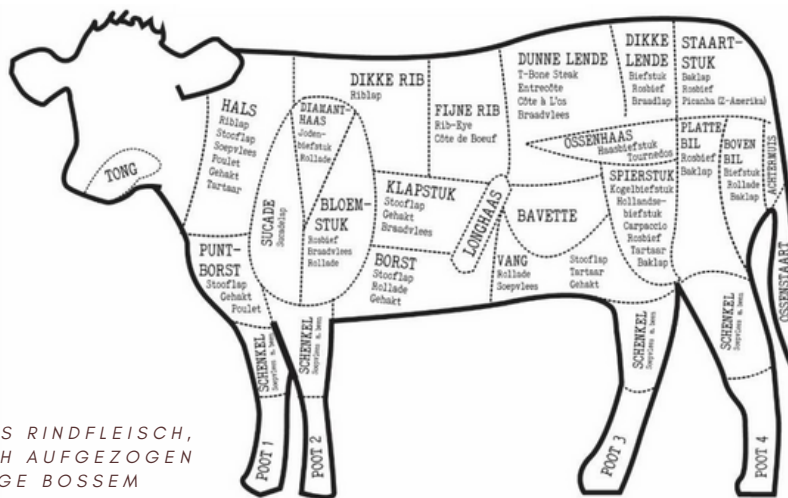
Ponzu, Karotte, Ingwer, Estragon, Orange



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.



TEILE DES FEUERROTES RINDFLEISCH, BIOLOGISCH AUFGEZOGEN BEI HERITAGE BOSSEM

ZU DEN REGELMÄSSIGEN LIEFERANTEN GEHÖREN:

Tuinderij de Witte Raaf op landgoed Singraven, Denekamp | De Manderveense aardbei, Manderveen | Kaasboerderij 't Hoepel, Mander | Fruitboerderij Oold Bleank, Rossum | Shiitakekwekerij Masselink, Tilligte | Ijsboerderij de Bólte, Nutter | Veldhoevekip, Albergen | Twentefruit, Noord-Deurningen | bakkerij Brunninkhuis, Lattrop | Oortmanmolen, Lattrop