

# Winter-Menü

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 WINTERS

### 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-Hirsch mit Nori & Lauch (🌱) | **Rouleau-Kürbis & Lauch** | Preiselbeer-Ketchup | Schalotten | Sauerkraut-Gelee | Kartoffel-Tuille | Sauerkraut

#### ZWISCHEN

Fermentierter Rotkohl | Vini-Rotkohl | Rendang vom Kohl | Gebratener Rosenkohl | Kaperncreme | Räuchermandelstreusel

#### HAUPTGERICHT

Bossem's Marke rot (🌱) | **Linzenstoof** | Parelgort | Duxelles Shiitake | Pastinake | Kürbis | Kürbiskernstreusel | Misoauce

#### DESSERT

Crèmeux Kastanie | Hangop mit Speculaskruiden | Knusprige Pastinake | Erdbeersorbet | Lakritzgel

### MENU DONNERSTAG

#### VOR

Rote Ochsenwurst der Bossem's Marke rot (🌱) | **Tartar aus fermentierten Schwarzwurzeln** | Miso-Mayonnaise | Geräucherte Kürbismousse | Eingelegter Kürbis | Pannacotta mit grünen Kräutern

#### ZWISCHEN

Weichgekochter Kabeljau (🌱) | **Bananenblütentartar** | Gelber Rübensalat | Süß-saurer Granny Smith | Rote-Bete-Vinaigrette | Kartoffel-Senf-Crisp

#### HAUPTGERICHT

Twents Wild (🌱) | **Gepuffter Knollensellerie** | Hasselback-Kartoffeln | Preiselbeerketchup | Gebratener Rosenkohl | Schwarzwurzeln | Rotkohlsauce

#### DESSERT

Karamellisiertes Birneneis | Honigpudding | Biskuit mit gereiftem Käse | Pannacotta mit Kaffee und Käse | Kaffeesahne | Bastogne-Streusel

## 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

## MENU FREITAG

### VOR

Rouleau-Hirsch mit Nori & Lauch (🌱  
Rouleau-Kürbis & Lauch) |  
Preiselbeer-Ketchup | Schalotten |  
Sauerkraut-Gelee | Kartoffel-Tuille |  
Sauerkraut

### ZWISCHEN

Fermentierter Rotkohl | Vini-Rotkohl |  
Rendang vom Kohl | Gebratener  
Rosenkohl | Kaperncreme |  
Räuchermandelstreusel

### HAUPTGERICHT

Bossems Marke rot (🌱Linzenstoof) |  
Parelgort | Duxelles Shiitake |  
Pastinake | Kürbis | Kürbiskernstreusel  
| Misosauce

### DESSERT

Crèmeux Kastanie | Hangop mit  
Speculaskruiden | Knusprige  
Pastinake | Erdbeersorbet | Lakritzgel

## MENU SAMSTAG

### VOR

Rote Ochsenwurst der Bossems Marke  
rot (🌱Tartar aus fermentierten  
Schwarzwurzeln) | Miso-Mayonnaise |  
Geräucherte Kürbismousse |  
Eingelegter Kürbis | Pannacotta mit  
grünen Kräutern

### ZWISCHEN

Weichgekochter Kabeljau (🌱  
Bananenblütentartar) | Gelber  
Rübensartar | Süß-saurer Granny Smith |  
Rote-Bete-Vinaigrette | Kartoffel-Senf-  
Crisp

### HAUPTGERICHT

Twents Wild (🌱Gepuffter  
Knollensellerie) | Hasselback-Kartoffeln  
| Preiselbeerketchup | Gebratener  
Rosenkohl | Schwarzwurzeln |  
Rotkohlsauce

### DESSERT

Karamellisiertes Birneneis |  
Honigpudding | Biskuit mit gereiftem  
Käse | Pannacotta mit Kaffee und Käse |  
Kaffeesahne | Bastogne-Streusel

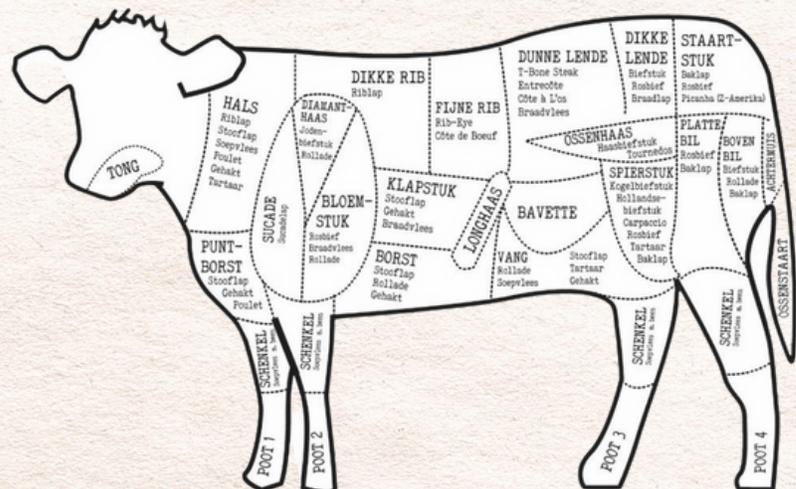


## ACHTUNG!

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

🌱 = vegetarier

TEILE DES  
FEUERROTEN RINDFLEISCH,  
BIOLOGISCH AUFGEZOGEN  
BEI HERITAGE BOSSEM



## 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