

Wintermenu

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 WINTER

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

Rouleau hert met nori & prei (🌿)
Rouleau pompoen & prei | Cranberry
ketchup | Sjalot | Zuurkool gelei |
Aardappel tuille | Zuurkool

TUSSEN

Gefermenteerde rode kool | Vinaigrette
rode kool | Rendang van kool |
Gebrande spruitjes | Kappertjes crème |
Gerookte amandel crumble

HOOFD

Bossems brandrood (🌿Linzenstoof) |
Parelgort | Duxelles shiitake | Pastinaak
| Pompoen | Pompoenpitten crumble |
Misojus

DESSERT

Crèmeux kastanje | Hangop met
speculaaskruiden | Krokant pastinaak |
Aardpeer sorbet | Gel van zoethout

MENU DONDERDAG

VOORAF

Ossenworst van Bossems Brandrood
(🌿Tartaar van gefermenteerde
schorseneer) | Miso mayonaise | Mousse
van gerookte pompoen | Ingelegde
pompoen | Pannacotta met groene
kruiden

TUSSEN

Zacht gegaarde kabeljauw (🌿
Bananenbloesem tartaar) | Gele biet
tartaar | Zoetzure Granny Smith |
Vinaigrette van rode biet | Aardappel
mosterd krokant

HOOFD

Twents wild (🌿Gepofte knolselderij) |
Hasselback aardappel | Cranberry
ketchup | Gebrande spruit |
Schorseneren | Jus van rode kool

DESSERT

Gekarameliseerd perenijs | Honing
custard | Sponscake van oude kaas |
Pannacotta van koffie & kaas |
Koffiecrème | Bastogne crumble

Info

Om het 'no waste' principe te kunnen te volgen horen wij graag uiterlijk om 14.00 uur op de betreffende dag (lieft eerder) of jullie mee-eten. Ook dieetwensen horen we dan graag.

Prijs 3 gangen; € 46 per persoon

Prijs 4 gangen; € 56 per persoon

MENU VRIJDAG

VOORAF

Rouleau hert met nori & prei (🌱)
Rouleau pompoen & prei |
Cranberry ketchup | Sjalot | Zuurkool
gelei | Aardappel tuille | Zuurkool

TUSSEN

Gefermenteerde rode kool |
Vinaigrette rode kool | Rendang van
kool | Gebrande spruitjes |
Kappertjes crème | Gerookte
amandel crumble

HOOFD

Bossems brandrood (🌱 Linzenstoof)
| Parelgort | Duxelles shiitake |
Pastinaak | Pompoen |
Pompoenpitten crumble | Misojus

DESSERT

Crèmeux kastanje | Hangop met
speculaaskruiden | Krokant
pastinaak | Aardpeer sorbet | Gel
van zoethout

MENU ZATERDAG

VOORAF

Ossenworst van Bossems Brandrood
(🌱 Tartaar van gefermenteerde
schorseneer) | Miso mayonaise | Mousse
van gerookte pompoen | Ingelegde
pompoen | Pannacotta met groene
kruiden

TUSSEN

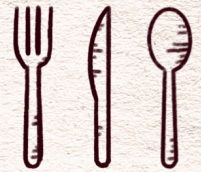
Zacht gegaarde kabeljauw (🌱)
Bananenbloesem tartaar | Gele biet
tartaar | Zoetzure Granny Smith |
Vinaigrette van rode biet | Aardappel
mosterd krokant

HOOFD

Twents wild (🌱 Gepofte knolselderij) |
Hasselback aardappel | Cranberry
ketchup | Gebrande spruit |
Schorseneren | Jus van rode kool

DESSERT

Gekarameliseerd perenijs | Honing
custard | Sponscake van oude kaas |
Pannacotta van koffie & kaas |
Koffiecrème | Bastogne crumble

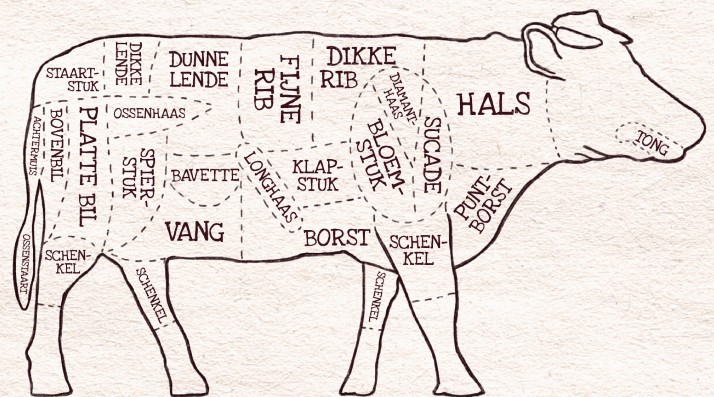


Let op!

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

🌱 = vegetarisch

DELEN VAN HET
BRANDRODE RUND,
GEHOUDEN OP
ERFGOED BOSSEM



VASTE LEVERANCIERS ZIJN ONDER MEER:

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

Wintermenu

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 WINTER

VOORAF

Ossenworst van Bossems Brandrood (🌿Tartaar van gefermenteerde schorseneer) | Miso mayonaise | Mousse van gerookte pompoen | Ingelegde pompoen | Pannacotta met groene kruiden

TUSSEN

Zacht gegaarde kabeljauw (🌿Bananenbloesem tartaar) | Gele biet tartaar | Zoetzure Granny Smith | Vinaigrette van rode biet | Aardappel mosterd krokant

HOOFD

Twents wild (🌿Gepofte knolselderij) | Hasselback aardappel | Cranberry ketchup | Gebrande spruit | Schorseneren | Jus van rode kool

DESSERT

Gekarameliseerd perenijs | Honing custard | Sponscake van oude kaas | Pannacotta van koffie & kaas | Koffiecrème | Bastogne crumble

Info

Om het 'no waste' principe te kunnen te volgen horen wij graag uiterlijk om 14.00 uur op de betreffende dag (lieft eerder) of jullie mee-eten. Ook dieetwensen horen we dan graag.

Prijs 3 gangen; € 46 per persoon
Prijs 4 gangen; € 56 per persoon