

## TWENTE OP TAFEL

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 circulaire boerderij kiest hij zoveel mogelijk voor mooie, lokale producten volgens het Slow Food principe 'think global, eat local'.

We hebben geen a la carte menu. Daar kiezen we bewust voor, omdat van alle delen van het rund mooie gerechten te maken zijn. We vinden het namelijk belangrijk om alles wat de natuur ons geeft zo respectvol mogelijk te benutten.

## Menu du chef

### ZOMERSE SMAAKEXPLOSIES

#### 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

Tartaar van gefermenteerde knolselderij, kimchi, snijboon, komkommer structuren

##### TUSSEN

Pastrami, ossobuco (Rendang van spitskool), parelgort, tomaat

##### HOOFD

Iets moois van Bossems Brandrood (Groentetuin van de Witte Raaf), gekonfijte aardappel, prei, courgette, serehjus, ui

##### DESSERT

Mousse aardbei, vlierbloesem, witte chocolade, drop

#### MENU DONDERDAG

##### VOORAF

Rouleau van bovenbil (zoetzure rettich), aardappel, koolrabi, gepekelde citroen

##### TUSSEN

Shortrib (Rouleau van wortel), zeebaars, quinoa salade, saus van rivierkreeft

##### HOOFD

Iets moois van Bossems Brandrood (Rendang van asperge), asperge, polenta, bospeen

##### DESSERT

Crèmeux rabarber, basilicum, roze peper, zuring



