

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

## Menu

### EEN VLEUGJE ZONNESCHIJN OP JE BORD

#### NO WASTE TUESDAY

##### VERSPELLINGSVRIJ

Laat jullie in één, twee of drie gangen volledig verrassen door het vakmanschap en de vernieuwende creativiteit van onze chef. Wie durft?

#### MENU WOENSDAG

##### VOORAF

Marbre (Rettich), Quinoa, Aceto, Waterkers

##### TUSSEN

Rode biet, Amandel, Bosui

##### HOOFD

Zacht gegaarde voorbout (Linzenstoof), Hasselback, Cherry tomaat, Lavas

##### DESSERT

Kersen, Vlierbloesem, Witte chocolade

#### MENU DONDERDAG

##### VOORAF

Ceviche vis (Quinoa salade), Radijs, Wilde rijst, Basilicum

##### TUSSEN

Parelgort, Tomaat, Bouillon

##### HOOFD

Zacht gegaard en gebraden achterbout (Quiche), Aardappel confit, Bonen, Kardemom

##### DESSERT

Cremeux, Aardbei, Pruimen

## info



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

Prijs 3 gangen; € 42,50 per persoon  
Prijs 4 gangen; € 52,50 per persoon

## MENU VRIJDAG

### VOORAF

Ossenworst (Gele biet),  
Nagelhout, Shiitake

### TUSSEN

Aardappelsalade, Venkel,  
Augurk

### HOOFD

Zacht gegaarde gebraden  
achterbout (Quiche), Aardappel  
confit, Bonen, Kardemom

### DESSERT

Lavendel, Braam, Vanille

## MENU ZATERDAG

### VOORAF

Marbré (Rettich of quinoa salade),  
Quinoa, Aceto, waterkers

### TUSSEN

Rode biet, Amandel, Bosui

### HOOFD

Gebraden lende (Gepofte knol),  
Polenta, Doperwt, Sereh

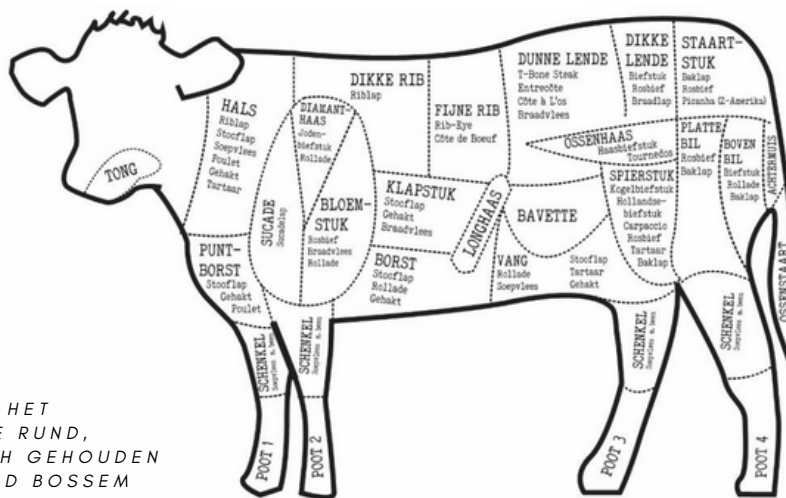
### DESSERT

Rabarber, Aardbei, Pruimen



let op!

Gerechten kunnen afwijken van bovengenoemde i.v.m. aanbod, dieetwensen en inspiratie van de chef. Een vegetarisch of veganistisch menu is uiteraard geen enkel probleem.



DELEN VAN HET  
BRANDRODE RUND,  
BIOLOGISCH GEHOUDEN  
OP ERFGOED BOSSEM

## VASTE LEVERANCIERS ZIJN ONDER MEER:

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



[BOSSEM.NL](https://bossem.nl)