Bib Gourmand-menu

Driegangenmenu naar keuze | 55,00

Voor

Terrine van scharrelparelhoen
tahoon | katenspek | geroosterde pistache | pompoenchutney

Huisgerookte schelvis
yuzu | appel-dragonsalade | krokante venkel | schuim van mosselen

Gepocheerd hoeve-ei
kastanjechampignons | schuim van parmezaan | verse truffel | tijmolie

Hoofd

Entrecôte van Twents rund
tartaar van pastinaak | nagelhout | Chinese kool | kummel-knolselderij | sjalottenjus

Roségebraden hertenbiefstuk
Rode kool | geglaceerde spruitjes | aardappelsoufflé | zwartebessenjus

Langzaamgegaarde Noorse zalmfilet
Argentijnse gamba | linguine | gele peen | zeekraal | saffraansaus

Kruidige shiitake Rendang style
paksoi | rettich | taugé | appelchips | boemboe-kokossaus

Tussen

Dumpling van vrije-uitloopeend
eendenlever | asperges | enoki | Pedro Ximenez-jus

Raviolone van Noorse koningskrab
rode garnaal | Atsina | Holtweijde-kruidenolie | saus van kreeft

Pastinaakvelouté
gerookte oesterzwam | kervel | karnemelkvinaigrette

Dessert

Pecannotentaartje
stoofpeer | melkchocolade | karamelsaus | macadamia-ijs

Wolk van steranijs
laurier | appelcompôte | citroenijs

Pannacotta van mandarijn
sinaasappelcompôte | speculaas | witte-chocolade-ijs

Selectie van diverse kazen
met bijpassende garnituren
+7,50

Lekker erbij

Huisgemaakte frieten *met truffelmayonaise*	5,50
Gemengde salade	5,50
Warme groenten	5,50
Kalfszwezerik, *per persoon*	12,50
Eendenlever, *per persoon*	12,50

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie en dieetwensen. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers
Prijzen zijn in euro's. We verzoeken u vriendelijk uw bon te ondertekenen na uw diner.

À-la-cartemenu

Voor

Terrine van Brandrode rundernek
duxelles van paddenstoelen | rode biet | krokante cèpes | kardemomcrème
21,50

Roodpootpatrijs
piccalilly | hazelnootmeringue | aardpeerchips | pruimencompôte
23,50

Gerookte IJsselmeerpaling
brioche | crumble van hoeve-ei | daikon | kaviaar | lavascrème
23,50

Gebakken octopus
sambai-aioli | aardpeerkrokant | zoete-aardappelmarmelade | limoenvinaigrette
22,50

Tataki van zoete aardappel
soja-beurre blanc | sesam | zoetzure tomaat | basilicumolie
18,50

Hoofd

Kalfshaas van Hollands rosékalf
langoustine | pastinaakpuree | geroosterde bospeen | aubergine | lavasjus
42,50

Gebraden lamsfilet
gekonfijte sjalotten | belugalinzen | spinazie | saliejus
41,50

Gebakken grietfilet
kruidenbulgur | flan van peen | morillesaus
43,50

Op de huid gebakken wilde zeebaars
bloemkoolcrème | little gem | Hollandse garnalen | tomberry | dillesaus
44,50

Hamachi van kingboleet
tortellini van bospaddenstoelen | gele biet | krokante salie | cashew | gembervelouté
29,50

Tussen

Varkenswang van Twents landvarken
Persinette | pastinaakpuree | beukenzwam | amandel | appelstroop
15,50

Krokant gebakken heilbot
kaviaar van aubergine | zwarte bonen | Noilly Prat-saus
16,50

Dubbelgetrokken ossenstaartbouillon
asperge | truffel | room van sherry
11,50

Langzaam gegaarde knolselderij
gebraiseerde andijvie | shiitakechips | vadouvansaus
14,50

Dessert

Warm chocoladetaartje
Twents kruidenbitter | gezouten karamelijs
15,50

Parfait van Irish coffee
meringue | spekkoek
15,50

Selectie van diverse kazen
met bijpassende garnituren
18,00

Surprisemenu

Proef de favorieten van chef Berry Thuss

Viergangenmenu
67,50

Vijfgangenmenu
77,50