

## SAMENGESTELD DOOR ONZE KEUKENBRIGADE

|   |     |
|---|-----|
| <b>JRE Menu</b>   | 150 |
| Ontvangst met Champagne   6 gangen met bijpassende wijnen<br>onbeperkt tafelwater   koffie & friandises |     |
| <b>4 gerechten</b>  | 49  |
| Maak kennis met de gerechten van de Chef!   |     |
| <b>6 gerechten</b>  | 75  |
| Een echte rondreis door de Achterhoek   |     |
| <b>Wijnarrangement</b>  |     |
| 4 gerechten   | 25  |
| 6 gerechten   | 38  |
| <b>Hollandse kazen</b>  | 17  |
| Noten   Brood   Panforte   Boerenjongens  |     |
| <b>Friandises</b>   | 7.5 |

*Wij houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.*

Chef-kok Bjorn Massop staat bekend om zijn aandacht voor streekproducten, duurzaamheid, milieu en het ambacht van zijn vak. In maart 2021 ontving hij hiervoor een Green Star van Michelin. Als Chef van Lokaal voelt hij zich verantwoordelijk voor een bijdrage aan een betere wereld. Geïnspireerd door de seizoenen heeft hij een reis door de Achterhoek samengesteld. Ontdek de verhalen achter de gerechten en maak kennis met onze helden: onze leveranciers. Aandacht heeft de Chef ook voor zijn keukenbrigade: opleiden, kennis delen en jonge koks stimuleren is voor hem net zo belangrijk als het bedenken van een gerecht. Dit alles stelt onze gastheren en gastvrouwen in staat het verhaal te vertellen over onze helden. Wij kijken er naar uit om van jouw avond uit een prachtige herinnering te maken!

## ONZE HELDEN

Sander en Rozemarijn

'T Sandershof levert:

Smalt | Rookspek | Charcuterie

"Vrolijke varkens"

Ellen en Bert Kots

De Brömmels levert:

Geitenkaas en bokkenvlees

"Proef de kruidige weides"

Ronald Pelgrom

De Steenoven levert

Dubbeldoelkoeien

"Meerwaarde uit de koe"

Familie Daalwijk

Daalwiek levert

Kaas en zuivel

"Weet wat je eet"

Jan en Ingrid Steverink

'T Slaege levert

Granen en peulvruchten

"Net als vroger"

## 4 GANGEN

### Forel

Tomaat | Quinoa kiem | Citroenverbena

### Griet

Gepocheerd | Gehakte oester | Witlof | Look

### Dry aged eend

Krootjes | Lavendel | Geweekte kersen

### Bramen

Original beans | Maniquette peper | Amandel

## 6 GANGEN

### Forel

Tomaat | Quinoa kiem | Citroenverbena

### Foie Royal (volledig diervriendelijk)

Vlierbloesem | Abrikoos | Verjus

### Griet

Gepocheerd | Gehakte oester | Witlof | Look

### Dry aged eend

Krootjes | Lavendel | Geweekte kers

### Geitenkaas

Waterkers | Koolrabi | Geitenyoghurt sorbet

### Bramen

Original beans | Maniquette peper | Amandel

Vanavond wil ik mijn passie met jullie delen. Hopelijk krijgen we dan nog meer aandacht voor alle mooie producten die de Achterhoek te bieden heeft. Bovenal wens ik u een fantastische avond; geniet van het eten, maar zeker ook van elkaar!

*Bjorn Massop*