

restaurant  
LOKAAL

**Pompoenpit ★**

Haver | Sorghum

**Rode kool**

Citruschil | Eikeltjeskoffie

**Zwarte knoflook ★**

Parelgort | Zwarte knoflook | Jonge walnoot

**Rode tarwe**

Desem | Notenboter | Zeezout

**Wilde gans ★ Pompoen**

Boerenkool | Mosterdzaad | Kombucha

Pompoen | Verbena | Abrikoos

**Foie Royal**

Aardpeerbloesem | Szechuanpeper | Mispel

**Aardpeer**

Koolzaad | Beukenzwam | Beurre blanc

**Fazant ★ Knolselderij**

Zuurkool | Wagyu smalt | Beurre blanc

Gist | Miso | Bruin brood

**Haas ★ Beet Wellington**

Biet | Lijnzaad | Vlierbes

Dry-aged biet | Kamillejus | Tomasu soja

**Ivo's appeltje**

Smalt | Frangipane | Abrikozenpit

**Eekhoortjesbrood ★**

Original beans | Berkenblad | Johannesbroodpit

## ONZE HELDEN

Martin en Sandra

De Steurhoeve levert:

Steur | Kaviaar

"Volledig puur"

Gert Smits

Smits Groentekwekerij levert:

Asperges | Prei | Pompoenpit

"Vers van het land naar de klant"

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

De Slaege levert:

Granen en peulvruchten

"Net as vrogger"

## SAMENGESTELD DOOR ONZE KEUKENBRIGADE

### Menu JRE

150

Ontvangst met Champagne | 9 impressies met bijpassende wijnen | onbeperkt tafelwater | koffie & friandises

### 6 impressies ★

79

Maak kennis met de gerechten van de Chef

### 9 impressies

95

Een complete rondreis door de Achterhoek

### Bijpassende wijnen

8.5

Per glas

### Hollandse kazen van Bourgondisch Lifestyle

17

Noten | Brood | Panforte | Boerenjongens

### Friandises

9.5

Wij houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.

Het werken als chef gaat voor mij verder dan alleen het bereiden van mooie gerechten. Als chef heb ik namelijk de kans gasten te inspireren met wat ik doe: het stimuleren van een zelfvoorzienende Achterhoek. In een ideale wereld maken we als bewoners van deze regio gebruik van alles wat er in de regio groeit, bloeit en leeft. Zo komen veel van onze groenten van Groentekwekerij Smits in De Heurne, komt ons rundvlees van De Steenoven in Hummelo en wordt onze kaviaar gekweekt door De Steurhoeve in het Achterhoekse Laren. Omdat we een verspillende sector zijn, gebruik ik zoveel mogelijk van het product in mijn gerechten. We serveren dus niet alleen kaviaar, maar ook de steur. En van de aardpeer telen we niet alleen de knol, maar koken we ook honing van de bloesem. Op die manier kunnen we een beetje teruggeven van wat we nemen. Geniet van de gerechten, maar bovenal van elkaar!

*Bjorn Massop*