

restaurant
LOKAAL

Pompoenpit ★

Haver | Sorghum

Ei ★

Koolrabi | Blauwe kaas | Hollandaisesaus

Aardpeer

Beurre blanc | Koolzaad | Zuring

Rode tarwe

Desem | Notenboter | Zeezout

Yellow tail ★ Pompoen

3 bereidingen | Kaviaar | Gefermenteerde koolrabi

Pompoen | Verbena | Abrikoos

Foie Royal

Aardpeer bloesem | Sechuan | Kweepeer

Schorseneer

Eikeltjes koffie | Gele mosterd | Winterpostelijn

Snoekbaars ★ Knolselderij

Bruine hazelnoot | Peterselie | Winterkool

Gist | Miso | Bruin brood

Tenderloin ★ Beet Wellington

Gepofte biet | Groente van de BBQ

Dry-aged biet | Kamillejus | Tomasu soja

Crème brûlée

Bloemkool | Vanille | Beurre noisette

Appel ★

Amandel | Karamel | VOC specerijen

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 ★ 65
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 17.5
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