

## EEN REIS DOOR DE ACHTERHOEK

We presenteren je ons seizoensgebonden chef's menu waarbij je gedurende 6 of 9 impressies wordt meegenomen door de Achterhoek. We laten je kennismaken met onze leveranciers en ambachten. Na een lichte start heb je de keuze uit dierlijke of plantaardige impressies.

### Daslook ★

Verse daslook | Gepekeld eidooier | Luchtige aardappel

### Aardpeer

Beurre blanc | Ingemaakte kool | Geitenboter

### Leghen ★

Krokante huid | Tomasu soja | Bruin brood

### Rode tarwe

Gefermenteerde roomboter | Koolzaadboter | Geitenboter

### Forel ★ Zwarte ui

Koolrabi | Spar | Quinoa kiem

Dry aged biet | Kamille | Duizendblad

### Foie Royale

Magnolia | Honing | Abrikoos

### Prei

Kruidencrème | Aardappelsaus | Laurier

### Poon ★ Gnocchi

Jus van poon | Geroosterde peen | Gist

Selderijknol | Beurre noisette | Miso

### Dry aged eend ★ Risotto

Waterkers | Jonge knolletjes | Wasabi

Graantjes | Tandoori | Jonge spinazie

### Honing mosterd

Peen | Boerenyoghurt | In honing gekonfijte eidooier

### Uit de tuin ★

Maartse viooltjes | Karnemelk | Seizoensvruchten uit de tuin van Ivo

### ★ 6 impressies | 65,-

Maak kennis met de gerechten van de Chef

### 9 impressies | 95,-

Een complete rondreis door de Achterhoek

## ZELF KIEZEN

### TUSSENGERECHTEN | 16,-

Gerechten ter grootte van een tussengerecht. Vier gerechten staan gelijk aan een voldaan gevoel.

#### **Krokante aardpeer**

Gevuld met gebakken aardpeer compote | Notenboter | Beurre blanc van geitenboter

#### **Gerookte wilde gans**

Crème van eekhoortjesbrood en knolselderij | Krokante boekweit | Thee van berkenbast

#### **Zwarte ui**

Gefermenteerde zwarte ui | Met kamille gemarineerde biet | Duizendblad

#### **Aardappel gnocchi**

Gebakken aardappel gnocchi | Jus van selderij knol | Knolselderij

#### **Risotto**

Risotto van Achterhoekse graantjes | Jonge spinazie | Crème van gebakken bloemkool

#### **Terrine van eendenlever** | + 3,-

Terrine van diervriendelijke eendenlever | Frisse magnolia | Krokante honing | Walnoot | Verse abrikoos

#### **Dry aged eend** | + 3,-

Ingemaakte jonge knolletjes | Waterkers raapsteel | Jus met verse wasabi

#### **Rode poon** | + 3,-

Geroosterd op de binchotan | Glacé van poon en sinaasappel | Krokante gist

## SPECIAL

#### **Côte de Boeuf** | Per 2 personen | 35,- p.p.

Gebraden Côte de Boeuf | Met compote van gebakken uien | Pomme dauphine | Sjalotten jus

### NAGERECHTEN | 14,-

#### **Honing mosterd**

Peen | Boerenyoghurt | In honing gekonfijte eidooier

#### **Uit de tuin**

Maartse viooltjes | Karnemelk | Seizoensvruchten uit de tuin van Ivo

#### **Kaasselectie** | + 5,-

Panforte | Rogge krentenbrood

## VAN BOER TOT BORD

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 | Zuivel

"Weet wat je eet"

Jan en Ingrid Steverink

De Slaege levert:

Granen | Peulvruchten

"Net as vrogger"

Roy en Maud Tomesen

Pluimveehouderij Tomesen levert:

Eieren | Kip

"Meer ruimte voor de kip"

Marieke Laméris

Lekker Lupine levert:

Biologische lupine

"Bijdragen aan de eiwittransitie"

Dick en Jolanda Garritsen

Boerderij De Kruisbrink levert:

Aardperen | Bloesems

"Verser kan het niet"

Ivo Pouw

Tuinderij De Zaaistek levert:

Groente | Fruit | Eetbare bloemen

"Smaakvol en biologisch"

*Bjorn Massop*

Wij houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.