

## Lokaal

### Aftrappertjes

#### Woudboontjes

Falafel | Citroen | Sesam

#### Krokante kip

Eidooier curd | Gefermenteerde soja

#### Groan van hier

Smalt | Koolzaadolie | Zout | Rode tarwe

#### Hollandse Nieuwe

Oester crème | Ingelegde komkommer

### De gerechten

#### Makreel\*

Ingelegde tomaat | Tomaten aardbeien bouillon  
Oost-Indische kers

#### Lamsbuik\*\*

Gelakt | Groene appel en gepofte knoflook vinaigrette | Ingelegde appel | Begonia | Zoetzure mosterdzaadjes

#### Bloemkool\*

Zacht gegaarde eidooier | Amandel | Daalwiek pikant | Bottarga van Hoeve ei

#### Snoekbaars\*\*

Nieuwe aardappel | Kamille Prei

#### Reebok\*\*

2 bereidingen | BBQ bietjes | Geweekte kers | Jus met kriekbier en lavendel

#### Zwaluwgekletter\*\*\*

Brandnetel thee | Gedroogde wilde bloemen

#### Vlierbloesem\*\*\*

Witte chocolade | Yoghurt | Witbier | Framboos

## Wie en wat

### Sander en Rozemarijn

Varkenshouder  
Smalt | Rookspek | Charcuterie

### Ellen en Bert Kots

Brömmels  
Geitenboerderij  
Geitenyoghurt | geitenkaas  
bokkenvlees

### Ronald Pelgrom

De Steenoven  
Melkveehouderij  
Dubbeldoel koe

### Daalwiek

Zuivelboerderij  
Daalwiek pikant | zuivel ontbijt  
kazen

### Jan en Ingrid Steverink

Slaege  
Telers van granen en peulvruchten  
Granen voor brood en patisserie

### Familie Wolters

Poelier en jager  
Ree | eend | Kemper kip

### Achterhoek

Wildpluk  
Dennennaalden | kleine veldkers  
duizendblad | eekhoortjesblad  
klaverzuring | vlierbloesem |  
magnolia | berkenblad | berkensap

### De vriendentuinen

Pompoenen | uien | bloemen

In onze keuken beseffen wij dat wij verantwoordelijk zijn voor meer dan een lekker bord eten. Als chefs zijn we verantwoordelijk om ambachten in stand te houden, ook die van onszelf. Daarbij speelt ook het milieu een belangrijke rol. Het hele menu is dan ook geïnspireerd door de seizoenen en door de vakmensen die ons dagelijks voorzien van hun mooiste producten. Laat u door onze chefs, gastheren en gastvrouwen mee nemen op een reis door ons prachtige Achterhoek en ontdek de verhalen achter onze gerechten.

## Bjorn Massop

### Samengesteld door de keuken

3 gerechten	39,50	
met passende wijnen		59,00
4 gerechten	45,00	
met passende wijnen		72,00
5 gerechten	55,00	
met passende wijnen		83,50
6 gerechten	65,00	
met passende wijnen		95,00
7 gerechten	72,50	
met passende wijnen		106,00

### Kaviaar uit Laren

Lekker bij de Koolvis | 10 gram  
| Steurhoeve 30,00

### Hollandse kazen 13,00

Desembrood | Ingelegde druiven  
| Aardpeer bloesem jam

### Friandises 7,50

Baileys truffels | Bonbons van  
Grand Pasteur | Hazelnoot  
brownie | Olijfolie zeezout  
miserable | Macarons

Gerechten los bestellen:

- \* 14,75
- \*\* 29,50
- \*\*\* 13,00

Wij houden graag rekening met  
allergieën en dieetwensen.