

Lokaal

Aftrappertjes

Blauw Klaver

Sorbet piccalilly | nagelholt

Krokante kip

Hooi zout | miso

Groan van hier

Gebrande boeren boter |
koolzaadolie | rode tarwe | zout

Witte ui

Luchtige soep | laurier |
geitenkaas

De gerechten

Koolvis

gefermenteerde koolrabi |
vogelmuur | groene appel | oester
crème

Aardappel en kaviaar

Luchtige aardappel | gepofte
sjalot | rundermerg | kaviaar |
bieslook

Knolselderij

Gelakt met verjus | bleekselderij
| saus van gerookte mossel en
bruinbrood | geglaceerde zoetzure
uitjes

Reegeit

Fluweelpootjes | gerookte steur |
Tomasu soja | prei

Dry Age Eend

In eendenvet gegaarde peen |
gerookte peen | jus met eikenbast

Topinamboer

Luchtige aardpeer bloesem | beurre
noisette roomijs | gekonfijte
topinamboer

Peer

Pure chocolade | karamel | earl
grey | amandel | crème fraiche

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

Dennenaalden | 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	47,50	
met passende wijnen		74,00
5 gerechten	59,00	
met passende wijnen		87,00
6 gerechten	67,50	
met passende wijnen		105,00
7 gerechten	75,00	
met passende wijnen		120,00

JRE Arrangement

7 gangen

Champagne, tafelwater,

passende wijnen,

koffie en friandises 150,00

Hollandse kazen 13,00

Desembrood | gedroogde appel | pan forte

Friandises 7,50

Gerechten los bestellen:

Voorgerechten	16,75
Hoofdgerechten	32,50
Zoete gerechten	12,50

Wij houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.