

Lokaal

Aftrappertjes

Rode biet

Forel uit Heelweg | Limoen | Hangop

Woudboon

Tortilla | Naegelholt | Runderlever |
BBQ ui

Groan van hier

Gefermenteerde boerenboter |
Koolzaadolie | Zeezout | Rode tarwe

Gerookt spek

Sabayon | Crème van eidooier en
miso | Tomasu soja | Gepekeld
eidooier

Onze gerechten

Makreel

Gefermenteerde asperge | Dille |
Tuinerwt

Kreeft

Magnolia | Honing | Knol | Boon |
Sinaasappel

Knorhaan

Jus van rode poon en venkel |
Hopscheuten | Peulvruchten | Groene
curry | Ginseng

Zeeuwse Mossel

Tandoori | Komijn |
Gefermenteerde raap

Lamsvang

Geroosterde bloemkool | Look |
Aardappel | Lamsniertjes

Abrikoos

Hangop van Daalwiek | Rozenblad |
Verveine | Merengue |
Gekarameliseerde witte chocolade

Blauwe Bes

Lavendel | Cremeux van tonkaboon |
Pure chocolade

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

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

Champagne

7 gangen

Bijpassende wijnen

Koffie & Friandises 150,00

Hollandse kazen 13,00

Desembrood | gedroogde appel |
pan forte

Friandises 7,50

Gerechten los bestellen:

Voorgerecht 16,75

Hoofdgerecht 32,50

Zoet 12,50

Wij houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.