

SAMENGESTELD DOOR ONZE KEUKENBRIGADE

JRE Arrangement 150

Ontvangst met Champagne | 7 gangen met bijpassende wijnen
onbeperkt tafelwater | koffie & friandises

4 gerechten 49

Maak kennis met de creaties van de Chef!

5 gerechten 59

Een rondje extra, het smaak naar meer!

6 gerechten 69

Een echte rondreis door de Achterhoek

7 gerechten 79

Lever je over aan de chef, hij heeft het beste met je voor!

Wijnarrangement

4 gerechten 25

5 gerechten 31.5

6 gerechten 38

7 gerechten 45

Hollandse kazen 13

Desembrood | gedroogde appel | pan forte

Friandises 7.5

Wij houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.

Chef-kok Bjorn Massop staat bekend om zijn aandacht voor streekproducten, duurzaamheid, milieu en het ambacht van zijn vak. Als Chef van Lokaal voelt hij zich verantwoordelijk voor een bijdrage aan een betere wereld. Geïnspireerd door de seizoenen heeft hij een reis door de Achterhoek samengesteld. Ontdek de verhalen achter de gerechten en maak kennis met onze helden: onze leveranciers. Aandacht heeft de Chef ook voor zijn keukenbrigade: opleiden, kennis delen en jonge koks stimuleren is voor hem net zo belangrijk als het bedenken van een gerecht. Dit alles stelt onze gastheren en gastvrouwen in staat het verhaal te vertellen over onze helden. Wij kijken er naar uit om van jouw avond uit een prachtige herinnering te maken!

ONZE HELDEN

Sander en Rozemarijn

'T Sandershof levert:

Smalt | Rookspek | Chartcutterie

"Vrolijke varkens"

Ellen en Bert Kots

De Brömmels levert:

Geitenkaas en bokkenvlees

"Proef de kruidige weides"

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

'T Slaege levert

Granen en peulvruchten

"Net als vrogger"

WE TRAPPEN AF

Geitenkaas

Uit het Woold | Dennen | Smalt van Wagyu rund

Thee

Geroosterde prei | Bieslook

Pompoen

Shiitake

Groan van hier

Gefermenteerde boerenboter | Koolzaadolie | Zeezout | Rode tarwe

Witte ui met hachee

Poffer | Witte uien | Brassica | Bbq peen

DE GERECHTEN

Wilde gans

Gerookte wilde gans | Berkenbladthee | Mosterd sorbet | Kweeper

Snoekbaars

Jus van boerenkool | Kimchi Oost-Indische kers | Gepekeld eidooier

Knorhaan

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

Ginseng

Zeeuwse Mossel

Tandoori | Komijn | Gefermenteerde raap

Wilde eend

Bbq biet crème | Magnolia | Rode gierst crumble | Gefermenteerde vlierbessen | Boutje met crème van roos

Ossepeer

Geroosterde ossepeer | Crème van rode tarwe en koffie | Geroosterde tarwe Heldere ossepeer bouillon

Blauwe Bes

Lavendel | Cremeux van tonkaboon | Pure chocolade

Vanavond wil ik mijn passie met jullie delen. Hopelijk krijgen we dan nog meer aandacht voor alle mooie producten die de Achterhoek te bieden heeft. Bovenal wens ik u een fantastische avond; geniet van het eten, maar zeker ook van elkaar!

Bjorn Massop