

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!

6 gerechten 75

Een echte rondreis door de Achterhoek

Wijnarrangement

4 gerechten 25

6 gerechten 38

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 | Charcuterie

"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 vroger"

DE GERECHTEN

Forel met kaviaar

Licht gepekeld | Boeren yoghurt | Fluweelpootjes | Koolrabi | Waterkers

Bromelse Geitenkaas

Gefermeteerde koolrabi | Geitenyoghurt sorbet | Waterkers

Foie Royal

Geheel diervriendelijk | Tomasu soja | Aardpeer bloesem | prei as

Beet Wellington

Dry aged oerbiet | Soja | Gemarineerde beukenzwam | Truffel

Skrei Kabeljauw

Erwten dragon | Jonge verse groenten | Knolletjes

Reegeit

Reerug | Amandel | Pomme Paulo | Witlof | Postelein

Pompoenpit Vanille

Vanille roomijs | Gezoute pompoenpit | Pompoenpit olie

Original beans

Chocolade | Zwarte thee | Witte bergamot | Haver

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