

restaurant  
LOKAAL

## SAMENGESTELD DOOR ONZE KEUKENBRIGADE

**JRE Arrangement** 150

Ontvangst met Champagne | 6 gangen met bijpassende wijnen  
onbeperkt tafelwater | koffie & friandises

**4 gerechten** 49

Maak kennis met de creaties van de Chef!

**6 gerechten** 69

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"

## 4 GANGEN

### Kreeft

Rettich | Witte druif | Komkommer | Bleekselderij

### Foie Royal (volledig diervriendelijk)

Rabarber | Magnolia | Krokante biet

### Achterhoeks lam

Asperge | Zwarte knoflook | Raapjes | Morille

### Espresso Martini

Chocolade zwarte thee | Koffie | Jonge jenever

## 6 GANGEN

### Kreeft

Rettich | Witte druif | Komkommer | Bleekselderij

### Foie Royal (volledig diervriendelijk)

Rabarber | Magnolia | Krokante biet

### Daslook

Gnocchi | Jonge spinazie | Gepekeld eidooier

### Achterhoeks lam

Asperge | Zwarte knoflook | Raapjes | Morille

### Abrikoos

Gele paprika | Rode peper | Verveine

### Espresso Martini

Original beans | Koffie | Jonge jenever

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*