

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 | 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

Forel

Boeren yoghurt | Fluweelpootjes | Koolrabi | Waterkers

Foie Royal

Tomasu soja | Aardpeer bloesem | Prei as

Reegeit

Amandel | Pomme paulo | Witlof

Original beans zwarte thee

Chocolade zwarte thee | Witte bergamot | Haver

6 GANGEN

Kaviaar

Blini's | Crème fraiche

Rode Tarwe

Zuurdesem | Gefermenteerde roomboter

Forel

Boeren yoghurt | Fluweelpootjes | Koolrabi | Waterkers

Foie Royal

Tomasu soja | Aardpeer bloesem | Prei as

Reegeit

Amandel | Pomme paulo | Witlof

Original beans zwarte thee

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