

Beleef de smaken

met liefde voor de regio en smaken

Rouleaux van ingelegde najaarsgroente

Gevuld met ricotta in een gepofte paprikagazpacho

Snijbonensalade

Rucola, bosui, ponzu, sojadressing, krokante spiering en limoenmayonaise

Rillette van eend

Peer ingelegd in honing en tijm, mandarijnen gel en knoflook tuille

Bouillon van paddenstoelen

Met verse kruiden en gnocchi met oude boerenkaas

Bietenstampot met gebakken paddenstoelen

Geroekte feta, walnoten en appelstroopdressing

Coquille met lopende polenta

Krokante spierin en strandkrabbenjus

Warm gerookte procureur

Aardappelrösti met pittige pruimenchutney

Gekonfijt scharrelhoen gegaard met Rozemarijn

Mandarijnenjus, chutney van vossenbes en boerenkoolparelcouscous

Gebakken snoekbaars met boekweitrisotto

Wittewijn-vadouvansaus, gebakken cantharellen, wakame-olie en gebrande prei

Zachtgegaarde rundersukade met pommes fondant

Shii-take, crème van pastinaak en gefermenteerde rodekool

Pompoen uit de smoker

Labneh (uitgehangen yoghurt), saus van granaatappel, dukkah en rode linzenstoof

Sinaasappelcheesecake

Met kardemomroom, sinaasappengel en een kletskep

Pandan-panna cotta

Met in port gestoofde druiven en limoensorbet

Tonkabonenparfait

Honingparfait met limoen-mascarpone, olijfolie, citroenmelisse-olie en tuile

Ook lekker als dessert

• Koffie met een trio van bonbon's

Als dessert te bestellen of los te bestellen voor 9.95

• Kaasplank -Met in port gestoofde druiven en ingelegd mosterdzaad | 4 soorten kazen

5.50 toeslag

Boekweit en de Kolonie!

"Jan veegde het zweet van zijn voorhoofd en leunde zwaar op zijn spade. De Drentse grond rondom Veenhuizen was weerbarstig, maar ja, hij had als voormalig landloper dan ook weinig te kiezen in de streng bewaakte dwangkolonie. Toen hij hier in 1823 aankwam, zag hij alleen maar dorre, uitgestrekte zand- en veengronden.

Nu keek hij uit over een eindeloze zee van sneeuwwitte bloemetjes. Boekweit. Het was het enige gewas dat net zo koppig was als de kolonisten zelf, en als enige wilde groeien op deze schrale, zure bodem."

Tijdens de opstart van de koloniën moesten de onervaren bewoners de schrale gronden in hoog tempo ontginnen voor de akkerbouw. Naast de onmisbare boekweit verbouwden zij al snel grote hoeveelheden aardappelen, rogge, haver en diverse stevige knolgewassen om de groeiende bevolking te kunnen voeden. Deze robuuste en voedzame oogst was van levensbelang om de nederzettingen in die barre pioniersjaren volledig zelfvoorzienend te maken.

Tarieven

3- gangen - 49.95

4- gangen - 59.95

5- gangen - 69.95



van den Bosch menu

Een ode aan het Noorderland

Dit menu is een eerbetoon aan het prille begin van deze Koloniën van Weldadigheid. De gerechten nemen u mee door de geschiedenis van dit unieke Drentse landschap: van de zware ontginning van de woeste gronden en het fundament van de kolonie, tot de welverdiende, rijke oogst en de aardse zoetheid van het veen.

Proef de geschiedenis van Drenthe in vier gangen.



Voor: De ontginning

Gerookte Drentse forel op gedroogd roggebrood met knolselderij uit de smoker, karnemelk-dilledressing, ingelegd mosterdzaad

Tussen: De kolonie

Gekonfijte aardappel uit Drenthe, cantharel, gefermenteerde spitskool, krokant van oude boerenkaas - Opschenken met bouillon van geroosterde ui

Hoofd: De oogst

Drents weiderund, gekaramelliseerde pastinaak, crème van winterpeen, gebakken spruiten en sjalot, saus van jeneverbes en laurier

Na: Het veen

Huisgemaakte stroopwafel, duindoornbessenijs en heidehoninglikeur

*Dit menu bevat 4 gangen | Slechts 57.95 euro *Alleen als 4-gangen menu te bestellen*

Een uniek experiment

Het monumentale Veenhuizen is onlosmakelijk verbonden met Johannes van den Bosch, die hier als oprichter van de Maatschappij van Weldadigheid een gedurfd sociaal experiment startte om armoede te bestrijden. Als 'onvrije kolonie' werd het een strak geregisseerd landbouwdorp waar duizenden wezen en bedelaars via structuur en arbeid werden heropgevoed. Deze unieke geschiedenis is vandaag de dag nog overal voelbaar in het monumentale lanenlandschap, dat inmiddels is bekroond tot UNESCO Werelderfgoed.

Smaakvol genieten

Onze chef-kok Peter en zijn gepassioneerde keukenbrigade hebben met uiterste precisie een menu samengesteld waarin elke smaakcombinatie verrast en klopt. Onze chef-kok en zijn gepassioneerde keukenbrigade hebben met uiterste precisie een menu samengesteld waarin elke smaakcombinatie verrast en klopt. Onze chef-kok en zijn gepassioneerde keukenbrigade hebben met uiterste precisie een menu samengesteld waarin elke smaakcombinatie verrast en klopt.

Gertjan & Suzan

