LEMELER ESCH

BOSCAFÉ



Tim vertelt...

Winterse smaken uit de streek

Voor deze avond heb ik een menu samengesteld met heerlijke seizoensproducten en mooie ingrediënten van lokale leveranciers. Zo laten we je proeven wat onze streek te bieden heeft!

3-gangenmenu

Van het land op tafel
Geroosterde pompoen op een bedje van rucola
met whipped feta, ingelegde rode kool en walnoten.

Een hartverwarmend hoofdgerecht
Keuze uit vegetarisch of vlees

Vegetarisch | Knolselderijsteak in mosterd-dille
Geserveerd met zoete-aardappelpuree, gebakken bospaddenstoelen en zeekraal.

Vlees | Parelhoenfilet van Slagerij Kouwen uit Lemele
Geserveerd met zoete-aardappelpuree, gebakken bospaddenstoelen, zeekraal en een sherrysaus.

De gerechten worden bereid met groenten van Tuinderij Zandeinde uit Lemele.

Een zoete winterafsluiter
Een huisgemaakt wentelteefje, gevuld met appel en rozijnen
Geserveerd met een bol romig mascarpone-tiramisu-ijs van IJshoeve Bosman uit De Krim en een smaakvolle appel-kersensaus van Ernie van der Kolk uit Dalfsen.

Deze seizoensbeleving kost €35,00 per persoon (excl. drankjes)

LEMELER ESCH

BOSCAFÉ

Voor kinderen



Winterbeleving

Een winterfeestje
We serveren heerlijke, versgebakken pannenkoeken, gemaakt met meel van Molen De Lelie en lekkere jam van Reggevallei.

En dan... tijd voor iets lekkers bij het vuur!
Als toetje mogen de kinderen buiten marshmallows roosteren boven het knisperende vuur. Dat wordt smullen!

Kinderen t/m 2 jaar gratis
Kinderen 3 t/m 12 jaar €15,-

Bovenstaande prijzen zijn exclusief drankjes