

Jojan Kersbergen: "Mijn keuken is vernieuwend, maar zonder poespas. Klassieke Franse smaakcombinaties zijn het uitgangspunt, met een eigentijdste twist. Ik werk graag en zo veel mogelijk met Nederlandse ingrediënten, elk seizoen is er weer een ander aanbod. Ik zoek met aandacht gemaakte, eerlijke kwaliteitsproducten, die je vindt bij kleine boertjes en producenten met het hart op de goede plek. Dat zijn producten waar we trots op mogen zijn. Wie smaak op het bord wil, kiest voor kwaliteit. Ik weet precies waar onze producten vandaan komen en heb persoonlijk contact met mijn leveranciers. Voor ons gaat het bij Hanninkshof vooral om 'LEKKER ETEN' zonder teveel poespas. Onze menu's wisselen een aantal keren per jaar en zijn geïnspireerd op alles wat het seizoen en de streek te bieden heeft. Menu Hanninkshof kunt u zich laten verrassen door Jojan en zijn keukenteam. U kunt aangeven wat u wel of niet graag als verrassing wenst.

## **MENU HANNINKSHOF**

3 gangen: € 39,-  
4 gangen: € 47,-  
5 gangen: € 57,-  
6 gangen: € 67,-

## **WIJNARRANGEMENT**

3 gangen: € 19,50  
4 gangen: € 24,50  
5 gangen: € 29,50  
6 gangen: € 35,00

## **ALL-INN MENU HANNINKSHOF**

Om u als gast tegemoet te komen kunt bij ons all-in eten.

In dit arrangement is voor u alles verzorgd, eten drinken alles erop en eraan! Aperitief, amuses, menu ,wijnarrangement, tafelwater en koffie met huisgemaakte lekkernijen.

4 gangen: € 77,50  
5 gangen: € 90,00  
6 gangen: € 100,00

## VOORGERECHTEN

Cap Ferret Oesters p.s.	3,25
Ossenworst – zwezerik – truffel – sjalot	18
IJsselmeerbaars – pompoen – mierikswortel	14
Bawykov Zalm – rivierkreeft – limoen – specerijen	16
Pittige linzen – rodekool – pistache (vegetarisch)	14

## TUSSENGERECHTEN (ook als hoofdgerecht te bestellen)

Wilde eend – peterseliewortel – bosui	18 – 24
Langoustine – kippenhuid – venkel	19 – 27
Pompoen – aardappel – quinoa – dragon (vegetarisch)	16 – 22

## HOOFDGERECHTEN (extra te bestellen: portie huisgemaakte frieten € 3,75)

Entrecote – aardappel – knoflook – kalfsjus	30
Iberico boneless ribs – ananas – taugé – citroengras	28
Rog – romanesco – couscous – notenboter	30
Tarbot – biet – lavas – cantharellen	32
Paddenstoel – risotto – bunkerkaas – truffel(vegetarisch)	25

## DESSERTS

Mango – passievrucht – ananas – karamel	13
Pure chocolade – honing – sinaasappel	12
Stoofpeertaart – mascarpone – CHIA	12
Kaaswagen	15