

Joan Kersbergen: “Mijn keuken is vernieuwend, maar zonder poespas. Klassieke Franse smaakcombinaties zijn het uitgangspunt, met een eigentijdse 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 boeren 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 te veel 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 Joan en zijn keukenteam.

U kunt aangeven wat u wel of niet graag als verrassing wenst.

Menu Hanninkshof

3 gangen: € 40

4 gangen: € 49

5 gangen: € 59

6 gangen: € 69

Wijnarrangement

3 gangen: € 20

4 gangen: € 25

5 gangen: € 30

6 gangen: € 35

All-in 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: € 80

5 gangen: € 90

6 gangen: € 100

Voorgerechten

Waddenoester Oesters p.s.	3
Ossenhaas – ei – mosterd – sjalot	17
Zeebaars – limoen – kefir – komkommer	17
Paling – wasabi – soja – bleekselder	18
Portabello – Twentse bunkerkaas – pompoenpit (vegetarisch)	15

Tussengerechten (ook als hoofdgerecht te bestellen)

Kalfswang – zwezerik – knolselderij – jus	20 – 30
Kreeft – ravioli – peen – bleekselderij	20 – 30
Paprika – courgette – aubergine – tomaat (vegetarisch)	15 – 22

Hoofdgerechten

Ossenhaas – aardappel – knoflook – kalfsjus – olijf	32
Hollandse boerderij eend – witlof – sinaasappel	26
Sliptong – romanesco – geitenkaas – bergamot	27
Heilbot – salsa verde – shi-mei – zoete aardappel	32
Witlof – epaisse – knolselder – hazelnoot (vegetarisch)	25

Desserts

Banaan – karamel – specerijen – macadamia	13
Bloedsinaasappel – pistache – mascarpone	12
Soufflé – limoen – vanille (20 min bereidingstijd)	13
Kaaswagen	15