

Jojan 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 Jojan 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: € 105,-

Voorgerechten

Waddenoester Oesters p.s.	3
Steaktartaar met gemarineerde komkommer en bieslookmayonaise	17
Huis gerookte zalm met Twenste mosterd, dille en dressing van bruine suiker	15
Dikke paling met soja, crunch van wasabi en bleekselderij	18
Gemarineerde portobello met pompoenpitolie en zachte geitenkaas	15

Tussengerechten (ook als hoofdgerecht te bestellen)

Krokante gebakken kalfszwezerik met bereidingen van knolselderij	20 – 30
Canadese Kreeft met geprakte aardappel, dragon en crème fraiche	20 – 30
Gepocheerd Twents eitje met brioche en Hollandaise saus	15 – 22

Hoofdgerechten

Gegrilde Black Angus ribeye met huisgemaakte frites en knoflookboter	35
Zacht gegaarde kalfssukade met gepocheerde kalfshaas met jus van calvados	30
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met rode quinoa en salsa verde	26
Zacht gegaarde winterkabeljauw met oude kaas, tomaat en basilicum	28
Kikkererwten met kurkuma, pappadum en schuimige saus van saffraan	23

Desserts

Sorbet karnemelk, merengue van citroen en limocello vinaigrette	13
Rabarber met vlierbloesem, kokosyoghurt en krokante granola	12
Bol van pure chocolade gevuld met witte chocolade mouse en passievrucht	13
Kaaswagen	15