

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 JRE menu

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

Oesters p.s.	3
Steaktartaar met gemarineerde komkommer en bieslookmayonaise	17
Huis gerookte zalm met Twentse 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
Gebakken gamba's met courgette, ponzu, zeewier en avocado	17

Tussengerechten (ook als hoofdgerecht te bestellen)

Krokante gebakken kalfszwezerik met bereidingen van knolselderij	20 – 30
Canadese Kreeft met geprakte aardappel, dragon en crème fraîche	20 – 30
Gepocheerd Twents eitje met brioche en Hollandaise saus	15 – 22
Rijkelijk gevulde bouillabaisse met vis, schaal en schelpdieren	19 - 29

Hoofdgerechten

Gegrilde Black Angus ribeye met huisgemaakte frites en knoflookboter	35
Hollandse boerderij eend met oosterse lak, tauge en wortel	25
Geroosterde zeebaarsfilet met quinoa, salsa verde en groene asperge	26
In roomboter gebakken tarbotfilet met citroen, peterselie en aardappel	32
Kikkererwten met kurkuma, pappadum en schuimige saus van saffraan	23

Desserts

Gepocheerde perzik met ganache van framboos en ijs van lavendel	13
Mousse van aardbei met dragon, boerenyoghurt en schuim van magnolia	12
Pure chocolade met panna cotta van walnoot, karamel en ijs van vanille	13
Kaaswagen	15