

❄ winter

April

voorjaar ☀

vorst, sneeuw, hagel

doet wat ie wil

zon, zon, zon

Deze week ben ik echt een beetje in de war. Door de bijzonder drukke Pasen (dondersvölle dank aan alle afhaalgasten), geen maandag ☺ en HET WEER. Zo schiet alles de grond uit en zo is het bedolven onder sneeuw en bevroren. Wat in het menu te doen? Dus een beetje van dit, beetje van dat.....

menu

koud VOORGERECHT

salade van winterse truffelaardappel en voorjaarsgroente & kruiden

met naar keuze:

charcuterie van de 'Mannen van Nel'

naegelholt van os | ham & worst van het buurtvarken | gerookte Twentse landgans

of

vega 'steak'tartaar van biet

o.a. Oost-Indische kers-kappertjes | tuinkers | gerookte mayo

of

gerookte Achterhoekse steur & forel

o.a. uienkruim | Keunenhuis-sojassaus | waterkers

*

SOEP

tomatensoep

dé tomatensoep zoals ik al jarenlang maak
vegetarisch & met groenten-kruidengarnituur

of

hartige petit marmite Henri IV

dubbel getrokken bouillon van uitgelegde hen, haan en rund
& groentegarnituur

*

WARM

Vol au vent

ragout van champignons | lente-ui | daslook | bladerdeeg

voorgerechten | soepen met brood & crostini's

*

HOOFDGERECHT

schelvis met of zonder jasje van pancetta

Achterhoekse parelgerst'rijst' met o.a. morilles & sjalot

of

rozenree

De reeën van bij ons (buurtschap Woold in Winterswijk) zijn zo frech (Achterhoeks voor brutaal) dat ze in de zomer in de tuinen van de rozenstruiken komen smullen. Ze zijn helemaal verzot op rozen.

Wij serveren dus feitelijk rozen gemarineerd ree ;-)

stoverij | rode wijn | rozenconfituur

of

gestoofde riblap van Achterhoekse os

met siepeljus

of

pulled

pulled pork (Keunenhuisbuurtvarken) | pulled pumpkin (geroosterde pompoen) |

pulled paddo's (oesterzwam en eikhaas) | pittige pepers

of

helleveeg

ovenshotel

aardappel | ei | eitjessaus | aardappel | krokant spek | ham | boerenkaas

Tja, wat te doen; een winterversie of een voorjaarsversie?

Kan niet kiezen dus doet u dat maar:

winterversie = witlof

of

voorjaarsversie = raapjes | lente-ui | asperges

*Hoofdgerechten inclusief rauwkostsalade, puree van bio aardappel met raapsteeltjes
& gestoomde groentemix*

*

DESSERT

hemelse & aarde modder

chocolademousse | peertjes | kruim van cacao & cichoreikoffie

of

karnemelkse kersen-panna cotta met magnolia

& ingemaakte kaneelkersen

of

fruit-tralalaatje

het-moet-op-fruit in paardenbloemgelei | Zwitserse room | Wenerdeeg

info

hoe werkt het & wat kost het

Bestellen

- Bestellen per mail info@nelschellekens.nl of direct bij Henk: denherder@nelschellekens.nl of per whatsapp / telefoon 06 53802787
- Er is tijd nodig om alles (voor) te bereiden. Er is elke week van alles een beperkt aanbod.
- Alles wordt op maat gemaakt. Gezien de uitgebreidheid is het niet altijd mogelijk dat items aan speciale (di)etwensen aangepast kunnen worden maar overleggen kan uiteraard altijd. Geef duidelijk vooraf allergie/intolerantie door.

Afhalen

- Afhalen kan op vrijdag, zaterdag & zondag tussen 14.00 tot 18.00 uur. Andere dagen en tijden in overleg (vaak afhankelijk of alles op voorraad in huis is)
- Een ongeveer aankomsttijd wordt vooraf afgesproken i.v.m. klaarzetten en de Covid-maatregelen. Afwijkende tijden kunnen eventueel, als dat voor ons uit te voeren is, op afspraak.

Betalen

bij bestelling. Henk stuurt een betalingsverzoek.

Bereiding & verpakking

- Alles wordt supervers bereid en het merendeel wordt zodanig verpakt dat het goed bewaarbaar is; hetzij in de koeling als in de vriezer. Herverpakken is niet nodig.
- Werken met vers aanbod vanuit het seizoen betekent dat soms niet alles binnenkomt zoals verwacht en dat het beschreven gerecht dan aangepast moet worden. We laten dit weten en bespreken het eventuele alternatief.
- Alles is op smaak en klaar (m.u.v. de vis. Deze is panklaar en kan evt. thuis in een pan of oven gebakken worden. Echt heel simpel) Voor het verwarmen van gerechten is een oven nodig. Bij een aantal gerechten kan het eventueel in de magnetron. Een enkel item zoals soep kan ook in een pan verwarmd worden. Bij elk item wordt uitleg gegeven.
- Er worden nagenoeg allemaal herbruikbare, recyclebare en/of composteerbare verpakkingsmaterialen gebruikt. We doen niet aan statiegeld of zo maar retourneren van materiaal zoals glaspotjes e.d. is uiteraard mogelijk. Wat & hoe wordt besproken bij uitlevering.
- Waar nodig is wordt een duidelijke bereidingsomschrijving bijgevoegd maar als je denkt hulp nodig te hebben dan kun je uiteraard altijd bellen. Uw kok van dienst helpt u graag :-) ! **06 53802787**

Afhaaladres Het Keunenhuis, Wooldseweg 127, 7108 AA Winterswijk Woold
(navigatie instellen op nr 125 dan is het oprijpad naar Het Keunenhuis goed zichtbaar)

Prijzen

- 3 gangen met soep vooraf € 29,50
- 3 gangen met koud of warm voorgerecht vooraf € 32,50
- 4 gangen € 36,50
- Los hoofdgerecht € 20,--