

bloei

restaurant

RESTAURANT BLOEI

De naam "Bloei" is een verwijzing naar de oprichtster van deze buitenplaats, Agnes Block. Zij kweekte als botanicus meer dan 400 soorten zeldzame en uitheemse bloemen en planten. Als eerste in de Nederlanden slaagde zij erin een vruchtdragende ananasplant te kweken. De botanische geschiedenis is een inspiratie voor ons hotel en deze vindt u ook terug in onze gerechten en uiteraard in ons ananaseddessert.

STARTERS

SCHORSENERENSOEP *v**

gemarineerde eidooier | eekhoorntjesbrood | arganolie..... 10,00

SALADE RODE BIET *v**

gerookte olijfolie | geitenyoghurt | dille 15,00

COQUILLE

pompoen | venkel | schuimige jus van vadouvan..... 17,00

HAMACHI

aardappelsalade | scheermessen | bieslook | zuurdesem 17,00

FIJNGESNEDEN RUNDERTARTAAR

ingelegde groenten | maggiplant..... 17,00

MAINS

AUBERGINE *vegan*

crème van broccoli | tofu | enoki paddestoelen | verse noedels..... 20,00

BLOEMKOOL *v**

wintertruffel | bereidingen van ui | Messeklever kaas..... 22,00

KABELJAUW RUG

aardpeer | hazelnoot | winterpostelein | buerre blanc met karnemelk..... 26,00

PARELHOEN

abrikoos | spitskool | schorseneren | jus van morilles..... 25,00

STEAK

riso nero | palmkool | jus van citroentijm..... 28,00

DESSERTS

ANANAS AGNES BLOCK

ananas gegaard in rum | sorbet van tropisch fruit | crème van lychee 9,00

MANDARIJN

kastanje | chocolade | huisgedraaid vanille ijs..... 10,00

CHOCOLADE

mousse van pure chocolade | bramen en bessen | yoghurt..... 10,00

KAASPLANK LINDENHOFF

4 verschillende soorten kaas | appelstroop | rozijnenbrood..... 15,00

SIDES

VERSE FRITES

met huisgemaakt mayonaise 5,00

ZOETE AARDAPPELFRITES

met huisgemaakte mayonaise 4,00

GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTEN

5,00

GROENE SALADE

5,00

CHEF'S MENU

VIER GANGEN MENU VAN DE CHEF

49,00

VIER GANGEN MENU VEGETARISCH

45,00

Wij houden graag rekening met uw dieetwensen of allergieën.

✓* = vegetarisch