

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

ASPERGE SOEP *v**

gemarineerde eidooier | bieslook olie 10,00

ASPERGES *v**

venkel | sinaasappel | limoen 15,00

CEVICHE

zeebaars | coquille | passievrucht | tijgermelk..... 17,00

FIJNGESNEDEN RUNDERTARTAAR

ingelegde groenten | kwartelei..... 17,00

OESTERS

platte Zeeuwse oesters 2 | 4 | 6 | 12 | sjalot vinaigrette 3,50/stuk

MAINS

GNOCCHI *vegan*

Gnocchi | paddenstoelen | gerookt fruit | vegan mozzarella..... 20,00

BLOEMKOOL *v**

truffel | bereidingen van ui | Witte van de koning | Messeklever kaas..... 22,00

KABELJAUW RUG

saffraan risotto | inca tomaat | beurre blanc 26,00

EENDENBORST

kumquat | honing | mouseline | asperge..... 25,00

STEAK

sjalot | zwarte knoflook crème | bospeen..... 28,00

DESSERTS

ANANAS AGNES BLOCK

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

AARDBEIEN

Romanoff schuim | yoghurt crisp 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.

v* = vegetarisch