

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 ananassdessert.

STARTERS

SOEP VAN DE DAG v*	10,00
BOUILLABAISSÉ vis soja selderij tomaat	17,00
GROENE ASPERGES v* gepocheerd ei hollandaisesaus truffel.....	17,00
ZALM TARTAAR gepocheerd zalm sinaasappel ponzu saus.....	19,00
HERT CARPACCIO shimeji peer sherry vinaigrette	19,00
OESTERS platte Zeeuwse oesters 2 4 6 12 sjalot vinaigrette	4,00/stuk

MAINS

GROENTE BONBON v* filodeeg paprika aubergine courgette tomaat gorgonzola.....	24,00
WILDE PADDENSTOEL v*, <i>vegan, glutenvrij, lactosevrij</i> polenta pompoen bospaddenstoelensaus	24,00
HEILBOT fregola zeestoofpot Antiboise saus	29,00
FAZANT pastinaak crème vanille rode bietensaus	29,00
KALFSWANG ravioli bospaddenstoel pompoen rode wijn saus.....	32,00

bloei

restaurant

DESSERTS

ANANAS AGNES BLOCK

ananas gegaard in rum | sorbet van tropisch fruit | crème van lychee 11,00

CHOCOLADE TRIPLE

mousse van pure chocolade | witte chocolade | tonkaboon | brownie..... 12,00

CHEESECAKE

ricotta | Philadelphia | mascarpone | rood fruit | bosbessen gelei..... 13,00

KAASPLANK LINDENHOFF

4 verschillende soorten kaas | vijgenstroop | rozijnenbrood..... 17,00

SIDES

VERSE FRITES

met huisgemaakte 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

55,00

VIER GANGEN MENU VEGETARISCH

49,00

Wij houden graag rekening met uw dieetwensen of allergieën.

v* = vegetarisch