

# 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

#### BURRATTA *v\**

tomaat | perzik | basilicum..... 17,00

#### GEROOKTE ZALM

yuzu | five-spices | basilicum..... 19,00

#### STEAK TARTAAR

gerookte amandel | savora | zilte kruiden ..... 19,00

#### OESTERS

platte Zeeuwse oesters 2 | 4 | 6 | 12 | sjalot vinaigrette ..... 4,00/stuk

### SOUPS

SOEP VAN DE DAG ..... 10,00

#### GAZPACHO *v\**

watermeloen | tomaat | gepekeld galpenjos ..... 12,00

### MAINS

#### RAVIOLI VAN ARTISJOK *vegan*

shiitake, beurre blanc..... 25,00

#### SCHOLFILET

mousseline | zeekraal | antiboise..... 29,00

#### BLACKANGUS STEAK

groene asperges | doperwtten | bearnaisesaus ..... 30,00

# bloei

restaurant

## DESSERTS

### ANANAS AGNES BLOCK

limoen | crumble | hazelnoot..... 12,00

### CHEESECAKE MOUSSE

rood fruit | crumble..... 13,00

### CHOCOLADE CAKE

bramen | amandel | dulce de leche ..... 11,00

### KAASPLANK LINDENHOFF

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

## SIDES

### VERSE FRITES

met huisgemaakte mayonaise ..... 5,00

### ZOETE AARDAPPELFRITES

met huisgemaakte mayonaise ..... 6,00

### GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTEN

6,00

### 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