

bloei

restaurant

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.

CHEF'S MENU

VIER GANGEN MENU	65,00
VIER GANGEN MENU VEGETARISCH	65,00

STARTERS

BIET <i>v*</i> cabrales pecan blauwe bes zuring	19,00
ZEEDUIVEL kombu yuzu rettich.....	19,00
STEAKTARTAAR kokos komkommer curry	19,00
TERRINE pied de mouton duindoorn vijg.....	19,00
OESTERS Zeeuwse oesters 2 4 6 12 sjalot vinaigrette	4,00/stuk

SOUPS

SOEP VAN DE DAG	10,00
BOSPADDENSTOELENSOEP <i>vegan</i> bouillon salie	12,00

bloei

restaurant

MAINS

FREGOLA SARDA v* tomaat paprika pecorino	25,00
HEILBOT cantharel cecina de leon viscrème.....	29,00
BLACKANGUS STEAK maitake prei steranijs	35,00
EENDENBORST biet braam jus van eend	35,00

DESSERTS

ANANAS AGNES BLOCK hibiscus pandan yoghurtijs.....	12,00
TARTE TATIN hazelnoot tonkaboon kaneelijs.....	12,00
CHOCOLADE mousse salty caramel nougatine	12,00
KAASPLANK LINDENHOFF 4 verschillende soorten kaas vijgenstroop rozijnenbrood.....	17,00

SIDES

VERSE FRITES mayonaise.....	6,00
GEROOSTERDE AARDAPPELS gezouten citroen mayonaise	6,00
GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTEN	6,00
GROENE SALADE	6,00

Wij houden graag rekening met uw dieetwensen of allergieën.
v* = vegetarisch