

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

VIJF GANGEN MENU	75,00
VIJF GANGEN MENU VEGETARISCH	75,00
VIJF GANGEN WIJNARRANGEMENT	40,00
VIER GANGEN MENU	65,00
VIER GANGEN MENU VEGETARISCH	65,00
VIER GANGEN WIJNARRANGEMENT	32,00

VOORGERECHT

ROULEAU VAN KINGFISH furikake softshell krab huisgemaakte kimchi.....	18,00
STEAK TARTAAR oester eidooier sjalot.....	17,00
FOIE ROYAL eendenlever aardpeer pure chocolade	19,00
CRÈME BRÛLÉE VAN POMPOEN v* miso bundelzwam kastanje kombucha	17,00
OESTERS Zeeuwse oesters 2 4 6 12 snijboon dashi.....	4,00/stuk

TUSSENGERECHT

CRÈMESOEP VAN LANGOUSTINE rivierkreeft mascarpone vadouvan.....	16,00
KALFSTONG hazelnoot mosterdzaad rode ui.....	16,00

bloei

restaurant

HOOFDGERECHT

ROGFILET groene kool grapefruit mossel bruine boter.....	29,00
GRAANGEVOERDE RUNDER RIBEYE prei BBQ mosterd yuzu jus picadillo	34,00
EEND pastinaak honing specerijen amarena-kers.....	29,00
KROKANTE SCHORSENEER v* eidooier kruidensla schuimige eekhoortjesbrood.....	25,00

DESSERT

ANANAS FLORA BATAVA caramel specerijen marshmallow rozemarijn	12,00
BREAD & BUTTER banaan passievrucht saffraan mango sorbet.....	12,00
PEER & VANILLE peer chocolade bergamot karamel vanille	12,00
KAASPLANK LINDENHOFF 4 verschillende soorten kaas vijgenconfiture rozijnenbrood.....	17,00
FRIANDISES 4 friandises keuze van de chef	10,00

SIDES

VERSE FRITES mayonaise.....	6,00
GEROOSTERDE ROSEVAL AARDAPPELS citroenolie mayonaise.....	6,00
GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTEN dragon crème fraîche	6,00
GROENE SALADE	6,00

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