



## vanmorgen geoogst vanavond op het menu

Dagelijks loopt onze chefkok Daniël een ronde door de biologische Hoftuin en bespreekt hij met tuinman Simon wat er die dag geoogst kan worden. Deze samenwerking tussen de Hoftuin en de keuken is uniek. Aan het begin van elk seizoen wordt er een zaaiplan gemaakt. Dit zaaiplan is volledig afgestemd op de culinaire wensen van de chefkok, de diversiteit van de Hoftuin en de kennis van de tuinman. Hierdoor ontstaat er een natuurlijk evenwicht en prachtige samenwerking tussen tuin en keuken. Dit 'groene' evenwicht zie je terug in het menu, op je bord én in de Hoftuin. We nodigen je van harte uit een kijkje te nemen in de Hoftuin.

4 gangen 62<sup>50</sup>

 @weareblooming

### sides

- brood & verse dip** 5<sup>00</sup>  
van kruiden uit de Hoftuin
- knoflook aardappelrondje** 5<sup>00</sup>
- gebakken eendenlever** 6<sup>00</sup>

**v vegetarisch**

Heb je een allergie of volg je een dieet?  
Geef het aan, dan vinden we een passende oplossing voor je.

# m e n u

## VOOR

### asperges **v**

geitenkaas • roomkaas • paarse aardappel

### zacht gegaarde makreel

gazpacho • paprika • Hollandse garnaal

### lam

tzatziki • komijn • gepofte witte rijst

## tussen

### gnocchi **v**

spinazie • parmezaanschuim • antiboise

### snoekbaars

aardappel • paling • saus van strandkrabben  
mosterd

### parelhoen

ratatouille • vadouvan • macadamia

## hoofd

### millefeuille van groente **v**

pesto • jus van knolselderij

### vis & seizoen

knolselderij • Hoftuingroente • bearnaisesaus

### gekonfijte kalfssukade

polenta • aardappel  
Madeira-jus • Hoftuingroente

## na

### pistache

clafoutis • roodfruit • pistache-ijs

### frisse zomer

korstdeeg • limoenyoghurt-ijs • lemon curd

### kaasplateau <sup>+7<sup>50</sup></sup>

5 soorten kaas • brioche • tutti frutti

# wijn

## wine pairing

2 gangen	24 <sup>00</sup>
3 gangen	28 <sup>00</sup>
4 gangen	32 <sup>00</sup>

## wit

Vigneti Delle Dolomiti <i>Italië • Pinot Grigio</i>	7 <sup>00</sup>	35 <sup>00</sup>
Le Petit Gascoûn blanc <i>Frankrijk • Colombard &amp; Sauvignon Blanc</i>	6 <sup>50</sup>	32 <sup>50</sup>
La Closerie des lys <i>Frankrijk • Chardonnay</i>	7 <sup>50</sup>	37 <sup>50</sup>
Hofmann <i>Jumilla, Bodegas Alceño • Sauvignon Fume</i>		32 <sup>50</sup>
Weingut Stadt <i>Krems, Oostenrijk • Grüner Veltliner Lössterrassen</i>		45 <sup>00</sup>
Caü-ha-pè "L'Eclipse" <i>Frankrijk • Gros Manseng et Lauzet</i>		35 <sup>00</sup>
Forgotten Vineyards <i>Zuid-Afrika • Chardonnay</i>		42 <sup>00</sup>
Palacio de Bornos <i>Spanje, Verdejo Fermentado en Barrica</i>		42 <sup>50</sup>

## rosé

Vigneti Delle Dolomiti <i>Italië • Pinot Grigio</i>	6 <sup>50</sup>	32 <sup>00</sup>
--	-----------------	------------------

## mousserend

blooming cava <i>Spanje • Raventós Riog Brut</i>	7 <sup>50</sup>	49 <sup>50</sup>
---	-----------------	------------------

## rood

blooming rood <i>Spanje • Tempranillo &amp; Petit Verdot</i>	6 <sup>50</sup>	30 <sup>00</sup>
Terrana Vigneti delle Dolomiti <i>Italië • Merlot</i>	6 <sup>50</sup>	32 <sup>50</sup>
Orot Joven <i>Spanje • Tempranillo</i>	7 <sup>00</sup>	35 <sup>00</sup>
La Closerie des Lys <i>Frankrijk • Pinot Noir</i>	7 <sup>50</sup>	37 <sup>50</sup>
Franc et Sans Soufre <i>Frankrijk • Cabernet Franc</i>		32 <sup>50</sup>
Domaine du Pesquier <i>Frankrijk • Tempranillo, Syrah &amp; Marselan</i>		32 <sup>50</sup>
Molino a Vento <i>Italie • Nerello Mascalese</i>		35 <sup>00</sup>
Palazzo Maffei Ripasso <i>Italië • Valpolicella</i>		51 <sup>50</sup>

## dessertwijn

Château Vari <i>Frankrijk, Monbazillac</i>	7 <sup>00</sup>
Bodegas Alvear <i>Spanje, Pedro Ximenez</i>	8 <sup>00</sup>

## alcoholvrije wijn

Appalina <i>Italië, Chardonnay</i>	5 <sup>75</sup>	28 <sup>50</sup>
Appalina <i>Frankrijk, Merlot</i>	5 <sup>75</sup>	28 <sup>50</sup>
MVSA Sparkling Cava <i>Spanje, Macabeo, Xarel-Lo &amp; Parellada</i>	6 <sup>25</sup>	30 <sup>00</sup>