

starters

brood & dips ● 7.5
brood • yoghurt dip
muhamarra • groene kruidenolie

luxe brood & dips ● 9.5
brood • vadouvanboter
truffeldip • bieslook

pan catalan ● 8.5
ciabatta • tomatensaus
mozzarella • basilicum

gerookte zalm classic 11.5
citroen • sjalot
kappertjes • crostini

charcuterie 11.5
mix van diverse vleeswaren

pata negra 17.5
100 gram pata negra ham

sides

portie frites ● 5.5
mayonaise

truffelfrites ● 7.5
truffelsaus • Parmezaanse kaas

veggie Caesarsalade ● 6.5
Romeinse sla • Parmezaanse kaas
komkommer • Caesardressing
tomaat • croutons

Hoftuingroenten ● 7.5
verse Hoftuinoogst

● (kan ook) vegetarisch
vraag naar de allergenenkaart

geïnspireerd door de Hoftuin

De focus van ons menu ligt op de groenten: biologisch, seizoensgebonden en vers uit eigen Hoftuin. Dagelijks komt de oogst met de bakfiets naar de keuken, waar onze chefs en chefs-to-be zich laten inspireren door wat de tuin biedt en geven hun eigen creatieve draai aan de gerechten. Vlees, vis en zuivel kiezen we bewust: verantwoord, zo lokaal mogelijk en altijd met oog voor duurzaamheid.

koude gerechten

geroosterde zalm 14.5
geroosterd in nori • limoencreme
zalmtartaar met ponzu • zoetzuur

tomaat & basilicum ● 13.5
tomatenmousse • luchtige mozzarella
tomaat- en bleekselderijsalsa
sorbet van basilicum

kalfspastrami 13.5
dungeneden en gerookt kalfsvlees
truffel • Amsterdamse uitjes

warme gerechten

secreto 15
compote van ui • balsamico

gamba aglio e olio 14.5
gebakken gamba's • knoflook
olijfolie • spaghetti

roodbaars tempura 14.5
krokante roodbaars
paksoi paprika • yuzudressing
rode curry schuim

paella 14.5
saffraanrijst • chorizo • inktvis
schelpdieren • gamba

shakshuka ● 13.5
ratatouille • ei • Griekse yoghurt
bieslook • naanbrood

ekonomiyaki ● 13.5
groentepannenkoek • samosa
Japanse mayo • ekonomiyakisaus
gember • bosui

bbq specials

aubergine ● 23.5
gepofte aubergine • tomatensalsa
feta • courgette • beurre blanc

hele vis 26.5
dagvangst van de grill

runder rib-eye 27.5
chimichurri • bearnaise

bavette 27.5
gepofte aardappel • cowboysaus
kalfsjus

blooming burger 22.5
brioche brood • kaas • augurk
tomaat • wojapi bbq-saus • frites

saté van kippendij 17.5
pindasaus • atjarpickles • kroepoek
witte koolsalade • krokante uitjes

alle bbq specials worden geserveerd
met garnituur uit de Hoftuin

desserts

brownie fudge 9.5
hemelse modder • kalamansi-ijs
getoaste witte chocolade

crêpe suzette 9.5
flensjes • Grand Marnier
sinaasappelroomijs

our favorite finishers

koffie & friandises 6.5
koffie of thee naar keuze
3 stuks huisgemaakte friandises

affogato 7.5
espresso • huisgemaakt vanille-ijs

scroppino 9.5
prosecco • limoncello

espresso martini 12.5
koffielikeur • vodka • espresso

dinner • 17:00 - 21:00