



De keuken van restaurant Zandhoeve laat zich leiden door onze biologische moestuin en daarmee door de verschillende seizoenen. Voor onze keukenbrigade is deze Hoftuin, waar jaarlijks zo'n 50 soorten groenten en kruiden groeien, een onuitputtelijke bron van inspiratie en een prachtige weerspiegeling van de jaargetijden. Met deze rijkdom op fietsafstand van het hotel is het vanzelfsprekend dat groente de basis vormt voor onze gerechten. Het samenkomen van lokale ingrediënten met mondiale kruiden en kooktechnieken staat garant voor verrassende smaakcombinaties.

kids

blooming bengels kunnen mee-eten met de grote mensen. We serveren halve porties voor de halve prijs. Hebben de kids liever iets anders? Vraag dan naar de kids kaart.

 [@weareblooming](https://www.instagram.com/weareblooming)

VOOR

tomaat v bleekselderij • ajo blanco	14 ⁵⁰
bospeen v flan van bospeen • chermoula • zoete ui gel van sinaasappel & kardemom	13 ⁵⁰
yellowfin tonijn gegrilde tonijn • crème van tonijn sambaizu • sojaboon • nori crackers	16 ⁵⁰
beef tataki rundvlees • zoete aardappel • soja paksoi • pani puri	15 ⁰⁰

hoofd

bloemkool v gebraiseerd • beurre noisette • hazelnoot zoetzure bloemkool • chermoulavinaigrette	25 ⁰⁰
Iberico secreto • gekonfijte procureur • pastinaak witlof • jus van balsamico	28 ⁰⁰
vis & seizoen dagvangst • crème van bataat • venkel Hollandaise saus	26 ⁰⁰
rundersteak knolselderij • biet • paddenstoelen truffeljus	30 ⁰⁰

v vegetarisch

Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met voedselallergieën. Wij vragen je voordat een keuze maakt duidelijk je allergieën kenbaar te maken aan onze bediening.

tussen

snoekbaars gekonfijte zuurkool saus van paling & cèpes	15 ⁰⁰
vichyssoise v aardappelkaantjes • bieslook	9 ⁵⁰
hoender galantine duxelles van paddenstoelen lapsang souchong schuimige saus van tom kha kai	16 ⁵⁰

on the side brood & verse dip van kruiden uit de Hoftuin	5 ⁰⁰
salade veggie caesar salade	5 ⁰⁰
portie frites mayonaise	5 ⁰⁰
portie truffelfrites truffelmayonaise Parmezaanse kaas	7 ⁵⁰
gebakken eendenlever	5 ⁰⁰

na

appel & vanille bavaroise • stroopwafel karamelsaus • parfait	11 ⁰⁰
mango & witte chocolade citrus • compote chocolademousse • sorbet van lychee	11 ⁰⁰
kaasplateau notenbrood • chutney	18 ⁵⁰
scroppino limoncello • prosecco	9 ⁵⁰
koffie of thee met friandises koffie of thee naar keuze friandises uit eigen patisserie	9 ⁵⁰