



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

VOOR

tomaat v bleekselderij • ajo blanco	13 ⁵⁰
biet & balsamico v flan van rode biet • hangop Granny Smith • villa manodori balsamico-ijs	13 ⁵⁰
zeebaars kaffir limoen • cremeux van kokos vinaigrette van citroengras & peterselie	14 ⁵⁰
steak tartaar & krab rundertartaar • soft shell krab • aardappel bbq-room • saus van krab	16 ⁵⁰

hoofd

bloemkool v gebraiseerd • beurre noisette • hazelnoot zoetzure bloemkool • chermoulavinaigrette	23 ⁵⁰
lamsrugfilet asperges • tuinbonen bearnaise • lamsjus	28 ⁰⁰
vis & seizoen dagvangst • crème van bospeen • venkel quinoa • beurre blanc van Noilly Prat	26 ⁰⁰
rundersteak stoof • pastinaak • gepofte ui • balsamico jus van rode wijn	27 ⁵⁰

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

coquille zilte groente • pata negra Hollandaisesaus	14 ⁵⁰
aspergesoep v velouté • huisgemaakt brioche brood pata negra • doperwten	11 ⁰⁰
kwartel gebraden filet • gekonfijt boutje • mais crème van palmkool • balsamicoparels kwarteljus	16 ⁵⁰

on the side brood & verse dip
van kruiden uit de Hoftuin

salade
kruidendressing

portie frites
mayonaise

gebakken eendenlever

5⁰⁰

na

sinaasappel & amandel rabarber • financier merengue • sinaasappelroomijs	11 ⁰⁰
chocolade & framboos hemelse modder • chocoladebros frambooschibouste • sorbet van framboos	11 ⁰⁰
kaasplateau notenbrood • compote	18 ⁵⁰
scroppino limoncello • prosecco	8 ⁵⁰
koffie of thee met friandises koffie of thee naar keuze friandises uit eigen patisserie	7 ⁵⁰