



vanmorgen geoogst vanavond op het menu

Dagelijks loopt onze cheffok 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 cheffok, 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 62⁵⁰

 @weareblooming

sides

brood & verse dip	5 ⁰⁰
van kruiden uit de Hoftuin	
knoflook aardappelrondje	5 ⁰⁰
gebakken eendenlever	6 ⁰⁰

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

bospeen v

feta • pinda • paprika-Hollandaise

skrei

hummus • gazpacho • salie

ribeye

Oosterse tartaar • zoetzure groente
kruidenkaas

tussen

tomaat v

kappertjes • limoenbouillon • Hollandaisesaus

pieterman

tagliatelle • zeevruchten • macadamia

buikspek

mierikswortel • Oosterse lak • bosui

hoofd

groente millefeuille v

Violet aardappel • pompoen • vega jus

vis & seizoen

peterseliewortel • saus van strandkrabben
Hoftuingroente

eendenborst

polenta • jus van zoethout • Hoftuingroente

na

amandel

panna cotta • cranberry
biet • hibiscus-ijs

chocolade

mokka • braam • koffie-ijs

kaasplateau +7⁵⁰

5 soorten kaas van Bourgondisch Lifestyle

wijn

wit

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

rosé

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

mousserend

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

wine pairing

2 gangen	24 ⁰⁰
3 gangen	28 ⁰⁰
4 gangen	32 ⁰⁰

rood

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

dessertwijn

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

alcoholvrije wijn

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