



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.

3 gangen 47⁵⁰

4 gangen 57⁵⁰

kids

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

 @weareblooming

voor

pompoen v

pompoenchutney • vadouvan-Hollandaise ei • aardappelkrokantje

topinamboer & biet v

flan van topinamboer • gepofte biet schorseneren • schuim van biet en balsamico

zalm

geschroeid • zalm in nori • zalmtartaar citrus-crème fraîche • krokant filodeeg zoetzure komkommer

paté en croute

paté van kalf en ossenstaart • gerookte cornichons • granny smith • crème van zoete ui

hoofd

bloemkool v

gebraiseerd • beurre noisette • hazelnoot zoetzure bloemkool • chermoulavinaigrette

confit de canard

zuurkool • aardappel-millefeuilleartaart pastinaak • jus van eekhoorntjesbrood

vis & seizoen

dagvangst • zoete aardappel • venkel gesmoorde prei • saus met kaviaar

runderhaas

stoof • pompoen • paddenstoelen La Ratte aardappel • jus van rode wijn

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

knolselderijsoep

romige soep van knolselderij beurre noisette • zwarte olijfpoeder Hollandse garnalen (*supplement 1⁵⁰*)

kwartel

gebraden • gekonfijt boutje • mais creme van palmkool • balsamicoparels kwarteljus

brood & verse dip

van kruiden uit de Hoftuin

salade

kruidendressing

on the side

portie frites

mayonaise

gebakken eendenlever

5⁰⁰

na

appel & vanille

vanilleparfait • karamelsaus karamelappel • crumble

chocolade & mandarijn

hemelse modder • chocoladebros mandarijnchiboust • sorbet van madarijn

scroppino

limoncello • prosecco

koffie of thee met friandises

koffie of thee naar keuze friandises uit eigen patisserie