



Die Küche des Restaurants Zandhoeve basiert auf unserem BioGemüsegarten und damit auf den verschiedenen Jahreszeiten. Für unser Küchenpersonal ist dieser Hofgarten, in dem rund 50 verschiedene Gemüse- und Kräutersorten wachsen, eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration und ein schönes Spiegelbild der Natur und Jahreszeiten. Mit diesem Reichtum in der Nähe des Hotels, der einfach mit dem Fahrrad erreichbar ist, versteht sich von selbst, dass das Gemüse die Grundlage für unsere Gerichte bildet. Das Zusammentreffen von lokalen Zutaten mit globalen Gewürzen und Kochtechniken garantiert überraschende Geschmackskombinationen.

3 Gänge **47⁵⁰**

4 Gänge **57⁵⁰**

Nutzen Sie eines unserer Hotelpakete und ist darin ein Abendessen inbegriffen? Dann können Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen mit einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert.

v vegetarisch

Bei der Zubereitung unserer Gerichte achten wir sehr auf den Umgang mit Lebensmittelallergien. Bevor Sie Ihre Wahl treffen, bitten wir Sie unser Personal über Ihre Allergien zu informieren

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

Vorspeisen

Kürbis v

Kürbischutney • Vadouvan-Hollandaise • Ei und knusprige Kartoffel

Topinambur & Rübe v

Topinambur-Flan • Gebackene Rübe • Schwarzwurzeln
Rüben- und Balsamico-Schaum

Gebratener Lachs

Lachs in Nori • Lachs-Tartar • Zitronen-Creme fraîche
knuspriger Filoteig • süß-saurer Gurke

Steak Tatar

Pastrami vom Rind • Piccalilli • süße Zwiebelcreme
Feige • süß-saurer Blumenkohl

Zwischengerichte

Argentinische Garnelen

Linguini • Meeresfrüchte • Meeresfrüchtesauce

Knollensellerie-Suppe v

Cremige Knollensellerie-Suppe • Beurre Noisette
Schwarze Olivenpulver • Nordseekrabben (Aufpreis 1⁵⁰)

Konfiertes Iberico

Pata Negra • Haselnuss • geräucherter Pak Choi
Apfel-Limetten-Gel

Hauptgänge

Risotto v

Auberginenkompott • Zitrone • Gelbe Rübe • Kohlrübe
Weißweinsauce • Schnittlauchöl

zahme Entenbrustfilet

Pastinakenpüree • knusprige Polenta • Beerenkompott • Geflügeljus

Fisch & Saison

Tagesfang • Süßkartoffel • Fenchel • Geschmorter Lauch • Kaviarsauce

Rinderlende

Rindergulasch • Kürbis • Pilze • Ratte-Kartoffeln • Rotweinjus

Dessert

Apfel & Vanille

Vanilleparfait • Karamellsauce • in Karamell gegartes Apfel
knuspriger Blätterteig

Schokoladenbombe

Weißer Schokolade • Passionsfrucht • knusprige weiße Schokolade
Weiße Schokolade- und Bergamotteis

Scroppino

Limoncello • Prosecco

Kaffee oder Tee mit Friandises

Kaffee oder Tee nach Wahl • hausgemachtes Gebäck & Pralinen

on the side

Brot & Dip

von Kräutern aus dem Hofgarten

Salat

Kräuter dressing

Portion Pommes Frites

Mayonnaise

gebratene Entenleber

5⁰⁰