



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**

Maak je gebruik van een van onze hotelarrangementen en zit er een diner bij inbegrepen? Dan kun je zelf het menu samenstellen met een voor-, hoofd- en nagerecht.

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.

 @restaurantzandhoeve

brood & verse dip
van kruiden uit de Hoftuin

salade
kruidendressing

portie frites
mayonaise

gebakken eendenlever
5⁰⁰

VOOR

pompoen v
pompoenchutney • vadouvan Hollandaise • ei en krokante aardappel

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

geschroeide zalm
zalm in nori • tartaar van zalm • citrus crème fraîche
krokant filodeeg • zoetzure komkommer

steak tartaar
runderpastrami • piccalilly • crème van zoete ui
vijg • zoetzure bloemkool

tussen

Argentijnse gamba's
linguini • schelpdieren • schaaldierensaus

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

gekonfijte Iberico
Pata Negra ham • hazelnoot • gerookte paksoi • appel-limoengel

hoofd

risotto v
auberginecompote • citroen • gele biet • koolraap
witte wijnsaus • bieslookolie

tamme eendenborstfilet
pastinaakpuree • krokante polenta • bessencompote • gevogeltejus

vis & seizoen
dagvangst • zoete aardappel • venkel
gesmoorde prei • saus met kaviaar

runderhaas
runderstoofvlees • pompoen • paddenstoelen • La Ratte aardappel
jus van rode wijn

na

appel & vanille
vanilleparfait • karamelsaus • appel gegaard in karamel
krokante korstdeeg

chocolade bombe
witte chocolade • passievrucht • krokante witte chocolade
ijs van witte chocolade en bergamot

scroppino
limoncello • prosecco

koffie of thee met friandises
koffie of thee naar keuze • friandises uit eigen patisserie