



Om mee te beginnen

Oester 'Geay' €6,50
Swedish Black Caviar (10 gr.) €40,00

Voorgerechten

Dinkeldalrund

tartaar en pastrami met mayonaise van aceto balsamico,
oude kaas van Paulien en aardappelkaantjes
€30,00

Peterseliewortel & Topinamboer

geroosterd met crème van rozemarijn en krokante topinamboer
€25,00

Dutch yellow tail & 'Geay' Oester

geroosterd en tartaar met oester, zuring en mierikswortel
€30,00

Noordzeekrab

salade met bospeen en jus van schaaldieren en kefir
€35,00

Hoofdgerechten

Pompoen & Paddenstoel

ravioli van pompoen met krokante pompoenpitten en bouillon van Twentse shiitake
€35,00

St. Jacobsschelp & Langoustine

geplet en gebakken met risotto van gezouten citroen, miso en schaaldierenjus
€48,50

Tarbot

gevuld en gebakken met spinazie, scheermes en bearnaisesaus
€45,00

Dinkeldalrund

filet met gerookt merg krokante aardappel en jus van truffel
€45,00

Onze gastvrije brigade voorziet u graag van een verrassend (alcoholvrij) wijnadvis.
Bru waterarrangement plat of bruisend €6,00 per persoon.

Heeft u een vorm van voedselintolerantie of -allergie, dan verzoeken wij u dit vooraf te melden.
Ondanks onze zorgvuldige manier van werken is een (kruis)besmetting met een van de 14 allergenen nooit 100% uit te sluiten.





Filosofie

De filosofie is voornamelijk gestoeld op de botanische gastronomie en de klassieke Frans-mediterrane keuken met eindeloos respect voor dier en natuur. Het motto is dan ook 'Proef en ervaar de streek in al haar facetten'.

Menu 'Bloemenbeek'

Dutch yellow tail & 'Geay' Oester
geroosterd en tartaar met oester, zuring en mierikswortel

St. Jacobsschelp
geplet en gebakken met risotto van gezouten citroen en jus van langoustine

Tuffel & Truffel 
diverse bereidingen van aardappel met schuim van truffel

Fazant
als rouleau met paddenstoelen, zuurkool en eigen jus

Hert
met aardappel mousseline, rode biet en saus van vlierbessen

Walnoten
mousse van kefir, geroosterde walnoot en 'Bloemenbeek' honing van ons eigen landgoed

*6 gangen €125,00 per persoon
(gelieve per tafel te bestellen)*

Vitbreiding
assortiment (streek) kazen van de kaaswagen €20,00 per persoon.

Onze gastvrije brigade voorziet u graag van een verrassend (alcoholvrij) wijnadvis.

Voor eventuele aanpassingen in het menu berekenen wij een meerprijs van €7,50 per persoon per gerecht.

Michel van Ristwijk

SVH Meesterkok

Vincent Goris

Chef de cuisine





Green DNA

De witte brigade werkt volgens de seizoenen met geoogste gewassen uit eigen greenhouse en van Bloemenbeek's eetbare landgoed. De smaak staat hier voorop evenals de herkomst van de producten en de verantwoord geteelde en verwerkte ingrediënten uit de streek. Aangevuld met de heerlijkste kruiden en gewassen uit eigen kruidentuin en in het 'wild' geplukt op eigen landgoed.



Geïnspireerd op Bloemenbeek's Greenhouse en het 'eetbare' landgoed

Menu 'Greenhouse'

Peterseliewortel & Topinamboer

geroosterd met crème van rozemarijn en krokante topinamboer

Tuffel & Truffel

diverse bereidingen van aardappel met schuim van truffel

*Siepel**

witte ui gepoft op zeezout met macadamia noot en zwarte knoflook

Pompoen & Paddenstoel

ravioli van pompoen met krokante pompoenpitten en bouillon van Twentse shiitake

Walnoten

mousse van kefir, geroosterde walnoot en 'Bloemenbeek' honing van ons eigen landgoed

*5-gangen * €95,00 per persoon*

4-gangen €77,50 per persoon

(gelieve per tafel te bestellen)

Voor eventuele aanpassingen in het menu berekenen wij een meerprijs van €7,50 per persoon per gerecht.





Desserts

Kaaswagen

*selectie van kazen uit eigen streek en van ver daarbuiten
met vers gebakken notenbrood en chutneys van eigen landgoed*
€20,00

Walnoten

mousse van kefir, geroosterde walnoot en honing van ons eigen landgoed
€17,50

Ananas & Bastogne

cremeux van ananas met gel van Twents kuiernat en roomijs van Bastogne biscuit
€17,50

Kweeper

compote van kweeper met kruidkoek en roomijs van kardemom
€ 17,50

