



Zur Einstimmung

*Auster 'Geay' €6,50
Schwedischer schwarzer Kaviar (10 g) €40,00*

Vorspeisen

Dinkeldal-Rind

*Tartar und Pastrami mit Aceto-Balsamico-Mayonnaise,
gereiftem Käse von Paulien und Kartoffelcroutons
€30,00*

Little Gem

*geröstet, mit Kopfsalatcreme und Belper Knolle
€25,00*

Dutch yellow tail & Auster

*geröstet und Tartar, mit „Geay“-Austern, Sauerampfer und Meerrettich
€30,00*

Nordseekrabbe

*Salat mit Karotten und Krustentier-Kefir-Jus
€35,00*

Hauptgerichte

Bärlauch & Oudwijk Fiore

*Ravioli gefüllt mit Oudwijker Fiore und Sauce aus Bärlauch aus eigenem Garten
€35,00*

Jakobsmuschel & Langustine

*gepresst und gebraten, mit Risotto aus gesalzener Zitrone, Miso und Krustentierjus
€48,50*

Steinbutt

*gefüllt und gebacken, mit Spinat, Schwertmuschel und Béarnaise- Sauce
€45,00*

Dinkeldal-Rind

*Filet mit geräuchertem Mark, knusprigen Kartoffeln und Trüffel jus
€45,00*

Unser gastfreundliches Team berät Sie gerne bei der Auswahl eines passenden Weins oder einer Alternative.

*Wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder -allergie leiden, bitten wir Sie, uns dies im Voraus mitzuteilen.
Trotz unserer sorgfältigen Arbeitsweise kann eine (Kreuz-)Kontamination mit einem der 14 Allergene nie zu
100 % ausgeschlossen werden.*





Philosophie

Unsere Philosophie basiert in erster Linie auf der botanischen Gastronomie sowie der klassischen französisch-mediterranen Küche – mit tiefem Respekt für Tier und Natur. Unser Leitsatz lautet daher: „Kosten und erleben Sie die Region in all ihren Facetten.“

Menü 'Jubiläum'

Dinkeldal-Rind

Tartar und Pastrami mit Aceto-Balsamico-Mayonnaise, gereiftem Käse von Paulien und Kartoffelcroutons

Jakobsmuschel & Swedish Black Caviar

gepresst und gebraten, mit Risotto aus gesalzener Zitrone und Langusten-jus

Skrei

gebraten mit Bonte Bentheimerspeck, Knollensellerie und Foyotsauce

Wachtel

mit süß-sauren Senfkörnern und Kamillensauce

Reh aus dem Lutterzand

mit Kartoffelmousseline, Quittenkompott und Portweinsauce

Blutorange & Estragon

Mouse aus Bauernjoghurt mit marinierter Blutorange und Estragon-Sorbet

*6 Gänge €135,00 pro Person
(bitte tischweise bestellen)*

Erweiterung

*Auswahl an (regionalen) Käsesorten vom Käsewagen €20,00 pro Person.
Unser gastfreundliches Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne eine überraschende Weinbegleitung
oder eine passende alkoholfreie Alternative.*

Für eventuelle Änderungen im Menü berechnen wir einen Aufpreis von €7,50 pro Gang und Person.

Michel van Ristwijk

SVH Meesterkok

Vincent Goris

Chef de cuisine





Green DNA

Die weiße Brigade arbeitet saisonal mit geernteten Erzeugnissen aus dem eigenen Gewächshaus und vom essbaren Landgut der Bloemenbeek. Der Geschmack steht dabei an erster Stelle, ebenso wie die Herkunft der Produkte und die verantwortungsvoll angebauten und verarbeiteten Zutaten aus der Region. Ergänzt wird dies durch den feinsten und Kräutern und Pflanzen aus dem eigenen Kräutergarten sowie durch Wildkräuter, die auf dem eigenen Landgut gesammelt werden.



Inspiziert vom Bloemenbeek-Gewächshaus und dem 'essbaren' Landgut

Menü 'Greenhouse'

Little Gem

gerösteter Little Gem mit Kopfsalatcreme und Belper Knolle

Tuffel & Trüffel

verschiedene Zubereitungen aus Kartoffel mit Trüffelschaum

Siepels*

Weißer Zwiebel, geröstet auf Meersalz mit Macadamianuss und schwarzem Knoblauch

Bärlauch & Oudwijk Fiore

Ravioli gefüllt mit Oudwijker Fiore und Sauce aus Bärlauch aus eigenem Garten

Blutorange & Estragon

Mouse aus Bauernjoghurt mit marinierter Blutorange und Estragon-Sorbet

*5-Gänge-Menü * € 95,00 pro Person*

4-Gänge-Menü € 77,50 pro Person

(bitte tischweise bestellen)

Für eventuelle Änderungen am Menü berechnen wir einen Aufpreis von € 7,50 pro Person und Gericht.





Desserts

Käsewagen

*Auswahl an Käsesorten aus der Region und darüber hinaus
mit frisch gebackenem Nussbrot und Chutneys aus eigenem Anbau*

€ 20,00

Walnüsse

Mouse aus Kefir, gerösteten Walnüssen und Honig von unserem eigenen Landgut

€ 17,50

Blutorange & Estragon

Mouse aus Bauernjoghurt mit marinierter Blutorange und Estragon-Sorbet

€ 17,50

Bauernjungen & Bauernmädchen

*Cremeux von Bauernmädchen, Kompott von Bauernjungen und Eiscreme von Twentse
Krentewegge*

€ 17,50

