



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

Little gem

geroosterd met crème van kropsla en Belper Knolle
€25,00

Dutch yellow tail & Oester

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

Noordzeekrab

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

Hoofdgerechten

Daslook & Oudwijk Fiore

Ravioli gevuld met Oudwijkse Fiore en saus van daslook uit eigen tuin.
€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 wijnadvis of een passend alternatief.

*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 Jubileum'

Dinkeldarund

*tartaar en pastrami met mayonaise van aceto balsamico,
oude kaas van Paulien*

St. Jacobsschelp & Swedish Black Caviar

geplet en gebakken, met risotto van gezouten citroen en jus van langoustine

Skrei

geroosterd met Bonte Bentheimerspek, knolselderij en foyotsaus

Kwartel

gebakken, met zoetzure mosterdzaad en jus van kamille

Ree uit het Lutterzand

met aardappel mousseline, compote van kweepeer en saus van port

Bloedsinaasappel & Dragon

mousse van boerenyoghurt met gemarineerde bloedsinaasappel en sorbet van dragon

*6 gangen €135,00 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 wijnadvis of een passend alternatief.

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

Michel van Riswijk

SVH Meesterkok

Vincent Goris

Chef de cuisine



Green DNA

De witte brigade werkt volgens de seizoenen met geogste 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'

Little gem

geroosterd met crème van kropsla en Belper Knolle

Tuffel & Truffel

diverse bereidingen van aardappel met schuim van truffel

*Siepels **

witte ui gepoft op zeezout met macadamia noot en zwarte knoflook

Daslook & Oudwijker Fiore

ravioli gevuld met Oudwijker Fiore en saus van daslook uit eigen tuin

Bloedsinaasappel & Dragon

mousse van boerenyoghurt met gemarineerde bloedsinaasappel en sorbet van dragon

*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

Bloedsinaasappel & Dragon

mousse van boerenyoghurt met gemarineerde bloedsinaasappel en sorbet van dragon
€17,50

Bauernjungen & Bauernmädchen

*Crème aus Bauernmädchen, Kompott aus Bauernjungen und Eiscrème aus Twenter
Krentewegge*
€ 17,50

