



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

Bunkerkaas

mousse van Twentse búskruid kaas, geroosterde paprika en bouillon van gefermenteerde tomaat
€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

Bieten & Palmkool

als ravioli met frisse salade van appel en jus van rode biet en miso
€35,00

St. Jacobsschelp & langoustine

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

Tarbot

gevuld en gebakken, met courgette, 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'

Dutch yellow tail & Oester

geroosterd en tartaar, met 'Geay' oester, zuring en mierikswortel

St. Jacobsschelp & Swedish Black Caviar

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

Rode mul

met venkel, antiboise van tomaat en schuim van knoflook

Zwezerik

krokan't gebakken met shiitake uit Tilligte en schuim van zomertruffel

Ree uit het Lutterzand

met aardappel mousseline, rode biet en saus van port

Pavlova

met frambozen, mousse van limoen en sorbet van vlierbloesem

*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.

Michiel van Rijnswijk

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'

Bunkerkaas

mousse van Twentse búskruid kaas, geroosterde paprika en bouillon van gefermenteerde tomaat

Artisjok

gekonfijt en gegrild op houtskool, crème van olijf en saffraan saus

Gnocchi *

van lavas met shiitake uit Tilligte, krokante oesterzwam en schuim van zomertruffel

Bieten & Palmkool

als ravioli met frisse salade van appel en jus van rode biet en miso

Pavlova

met frambozen, mousse van limoen en sorbet van vlierbloesem

*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

Rabarber

zacht gegaard en als compote, met crème van Ruby chocolade en sorbet van dragon
€17,50

Pavlova

met frambozen, mousse van limoen en sorbet van vlierbloesem
€ 17,50

