



## Voorgerechten

### *Paling*

*a la minute gerookt met roodlof en oosterse bouillon*  
€ 27,50

### *Zeebaars*

*filet zacht gegaard met crunch van ui, kefir en haringkuit*  
€ 21,00

### *Cobia & Oester*

*gemarineerd met gepocheerde Fine de Claire oester en appel*  
€ 25,00

### *Dinkelalrund*

*tartaar en pastrami met mayonaise van aceto balsamico,  
oude kaas van Paulien en aardappelkaantjes*  
€ 26,00

### *Langoustine & Twentse hoen*

*geplet met gebakken blauwe hoen, roze peper vinaigrette en groene kruiden*  
€27,00

### *Kalfszwezerik*

*krokant gebakken met pastinaak bereidingen en shiitake uit Tilligte*  
€ 26,00



## Visgerechten

### *Zeeduivel*

*filet geroosterd met bimi, basmatirijst en limoen schuim*

€ 42,50

### *Skrei*

*gebakken met ossenstaart, cassoulet en vinaigrette van sambai*

€ 36,50

### *Snoekbaars*

*in zure boter zacht gegaard met avocado, witte ui en saus van Pernod*

€ 38,50

## Vleesgerechten

### *Dinkeldal ossenhaas*

*met biologische groenten van landgoed Singraven,  
gerookte merg en truffel jus*

€ 38,00

### *Anjou duif*

*in zoutdeeg gegaard met rode en gele bietjes,  
bitterbal van de boutjes en portsaus*

€ 36,50

### *Kalf*

*diverse bereidingen van het kalf met knolselderij en paddenstoelen*

€ 35,00

### *Ree*

*van Twentse jagers met mispel, spruiten,  
schorseneren en vlierbessen jus*

€ 40,00



## **Desserts**

### ***Kaastrolley***

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

€ 17,50

### ***Peer & Chocolade***

*zacht gegaard met chocolade structuren en rum*

€ 17,50

### ***Walnoot***

*van eigen landgoed met witte chocolade, spongecake van dille en limoen*

€ 15,00

### ***Bloedsinaasappel***

*cremeux van bloedsinaasappel en passievrucht, mascarpone  
en ijs van dennennaalden*

€ 16,00



## Noblesse Oblige!

*De gastronomische filosofie van De Bloemenbeek is gestoeld op de klassieke Frans-mediterrane keuken, al dan niet begeleid door wijnen uit eigen streek en wijnen uit de gehele wereld.*

*Er wordt gewerkt volgens het seizoen en met wild van 'eigen' jagers uit Twentse landerijen en met liefde geteelde producten en ingrediënten van het eigen landgoed en de streek.*

*Onze kaart met vegetarische gerechten is uiteraard ook volledig op deze filosofie geënt.*



*Ons fine diningrestaurant is sinds 2011 bekroond met één Michelinster en kent zeer eervolle vermeldingen in de Gault & Millau 15/20, De Lekker en andere culinaire gidsen.*

*Michel van Riswijk is dit jaar 25 jaar SVH Meesterkok, en speciaal voor u heeft hij het Menu 'Jubilee' samengesteld.*

### Menu 'Jubilee'

€ 97,50 per persoon

#### Dinkeldarund

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

\*\*\*

#### Kreeft

*met risotto van gezouten citroen, crème van bospeen en steranijs en schuimige langoustinesaus*

\*\*\*

#### Snoekbaars

*filet gebakken met Bonte Bentheimerspek, vanillekool en vinaigrette van paling en kappertjes*

\*\*\*

#### Anjouduif

*in zoutdeeg gegaard met rode en gele bietjes, bitterbal van de boutjes*

\*\*\*

#### Ree

*van Twentse jagers met mispel, knolselderij en paddenstoelen*

\*\*\*

#### Vlier & Kefir

*crème van kefirhangop, structuren van vlierbessen en roomijs van dennentoppen*

*Uitbreiding gerecht of selectie kazen: € 17,50 per persoon*

*Dagelijks wisselend drie- of viergangen-'Choix du Chef' (€50,00/€65,00)*

*Onze gastvrije brigade voorziet u graag van een verrassend én passend wijnadvis.*

*Speciaal aanbevolen wijncompositie vanaf € 9,50 per glas.*

*Sofien Oueslati*

*Michel van Riswijk*

*Matthijs Mulder*

*Maître d'Hôtel*

*SVH Meesterkok*

*Chef de Cuisine*

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

