

Menu Hofstede de Blaak

Heilbot met mossel, rettich, radijs
en kruiden/yoghurt vinaigrette
Of

Pastrami van runder schouderhaas met eidooier, piccalilly,
sesam en gemarineerde paddenstoelen

— — — — —
** Roodbaars met pijnboompit, bloemkool, **
druiven en nouilly prat jus

— — — — —
*Ravioli met scharrelhoen, basilicum, spinazie en geitenkaas *

— — — — —
Gestoofte lamsnek en lamszwezerik met tomaat,
Marokkaanse couscous en lamsjus
Of

Hollandse wijting met lamsoor, bataatcrème met specerijen
en jus van wortel en notenboter

Of

Gebakken grietbot met asperge en Thaise bearnaisesaus
supplement €9,50

— — — — —
Aardbei met yoghurt, framboos en gember
Of

4 stukjes boerenkaas met bijpassend garnituur

— — — — —
Menu 2 gangen €24,50 (tijdens de lunch te bestellen)

Menu 3 gangen €28,50

Menu 4 gangen met * €33,50

Menu 4 gangen met ** €36,50

Menu 5 gangen *** €41,50

Menu exclusief

Makreel met oester, komkommer, cumbava, dashi en algenkruim

Kabeljauw met octopus, mozzarella, tomaat, paprika en koriander

Geplette langoustine met pompoen, zure room en dille

Gegrilde tongfilet met kreeftensalade, paksoi, korma curry en kokos

Piepkuiken met eendenlever, bospeen en kardemom

Gebraden kalfshaas met hachee van kalf, biet en sjalottenjus

Melk chocolade met koffie, banaan en bergamot

en

Aardbei met yoghurt, framboos en gember

4 gangen € 47,50 (zeebaars, kabeljauw, kalf, zoet)

5 gangen € 57,50 (zeebaars, kabeljauw, piepkuiken, kalf, zoet)

6 gangen € 67,50 (zeebaars, kabeljauw, tong, piepkuiken, kalf, zoet)

7 gangen € 77,50

Voorgerechten

Pastrami van runder schouderhaas met eidooier, piccalilly, sesam en gemarineerde paddenstoelen	€ 14,50
Heilbot met mossel, rettich, radijs en kruiden/yoghurt vinaigrette	€ 18,50
Ravioli met scharrelhoen, eendenlever, basilicum, spinazie en geitenkaas	€ 19,50
Makreel met oester, komkommer, cumbava, dashi en algenkruim	€ 21,50
Geplette en gebakken langoustine met pompoen, zure room en dille	€ 22,50

Hoofdgerechten

Kabeljauw met octopus, mozzarella, paprika en koriander	€ 24,50
Gegrilde jonge tong met kreeft salade, paksoi, korma curry en kokos	€ 29,50
Gebakken grietbot met asperge en Thaise bearnaisesaus	€ 32,50
Piepkuiken met eendenlever, bospeen en kardemom	€ 28,50
Gebraden kalfshaas met hachee van kalf, biet en sjalottenjus	€ 32,50
Gebraden runder shortrib met zwarte knoflook, aardappel, merg en artisjok	€ 34,50

Desserts

Lauwwarme munsterkaas met appel, kummel, eendenlever, krokante aardappel en macadamia noten	€ 13,50
Assortiment van nationale en internationale boeren kazen met kletzenbrood, druiven en appelstroop	€ 14,75
Melkchocolade met koffie, banaan en bergamot	€ 9,50
Aardbei met yoghurt, framboos en gember	€ 9,50