

Menu Hofstede de Blaak

Makreel tartaar met snijboon sap, romanesco,
citroen crème en zomer postelein

Of

Eendenlever paté en crème met hazelnoot, appel en witlof

— — — — —
** Gebakken gamba's met basilicum cannelloni, tomaat, **
mozzarella en schaaldierenjus

— — — — —
* Gekonfijte varkenswang met doperwten puree, *
kruiden jus en boeren kruimelkaas

— — — — —
Gebraden runder schouderhaas met groene asperge,
geschroeide ui en knolselderij

Of

Kabeljauw met een kruidenkorst, prei brandade,
rode wijn botersaus, dille en kappertjes

Of

Gestoomde kalfssukade met jonge kreeft,
zoete aardappel en kalfsjus

supplement €9,50

— — — — —
Framboos met rabarber, lychee en roos

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

Jubileum menu

10 jarig bestaan

1° Handgesneden runder tartaar met gepekeld lende,
rode biet, sjalot en geitenkaas

2° Wilde zeebaars met kruiden couscous,
prei, citroengras, laos en mosseljus

5° Gelakte verse paling met komkommer,
rettich, dashi en kalamansi jus

7° Noordzee krabcurry met mais

6° Gebakken tarbot met ansjovis, shiitake en peterselie

3° Lamskotelet en gegrilde tong, pittige tomaat
doperwt met munt en lams jus

4° Aloë Vera, wasabi, dragon en witte chocolade

En

Framboos met rabarber, lychee en steranijs

4 gangen €47,50 (tartaar, zeebaars, lam, zoet)

5 gangen €57,50 (tartaar, zeebaars, paling, lam, zoet)

6 gangen €67,50 (tartaar, zeebaars, paling, tarbot, lam, zoet)

7 gangen €77,50

Voorgerechten

Handgesneden runder tartaar met gepekeld lende, rode biet, sjalot en geitenkaas	€ 14,50
Noordzee krabcurry met mais	€ 18,50
Eendenlever paté en crème met hazelnoot, appel en witlof	€ 17,50
Gelakte verse paling met komkommer, rettich, dashi en kalamansi jus	€ 19,50
Jonge kreeft met basilicum cannelloni, tomaat, mozzarella en schaaldierenjus	€ 21,50
Gekonfijte varkenswang met doperwten puree, kruiden jus en boeren kruimelkaas	€ 16,50

Hoofdgerechten

Kabeljauw met een kruidenkorst, prei brandade, rode wijn botersaus, dille en kappertjes	€ 24,50
Wilde zeebaars met kruiden couscous, prei, laos en mosseljus	€ 29,50
Gebakken tarbot met ansjovis, shiitake en peterselie	€ 32,50
Geschroeide Anjou duif met girolles, spek, eendenlever en ras el hanout	€ 34,50
Lamskotelet en gegrilde tong, pittige tomaat, doperwt met munt en lams jus	€ 32,50
Gestoofde kalfssukade met zwezerik, jonge kreeft, zoete aardappel en kalfsjus	€ 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
Aloë vera, wasabi, dragon en witte chocolade	€ 9,50
Framboos met rabarber, lychee en roos	€ 9,50