

Menu hofstede de blaak

Gambasalade met avocado, vadouvan crème,
mango en sesam

Of

Crème en paté van eendenlever met
pistache, biet en roos

— — — — —
** Langzaam gegaarde zalm met gehakte oester, **
spinazie en sap van venkel en yuzu

— — — — —
* Gelakte varkensrib met pastinaak, limoenblad,*
gele curry en walnoot

— — — — —
Gebraden Black Angus rund met artisjok,
ui en stroganoff vinaigrette

Of

Gebakken scholfilet met witlof, pompoen, sherrydressing en hazelnoot

Of

Gebraden wilde eend met specerijen, koolrabi “risotto”
bramen en jus met kersensap

Supplement €9,50

— — — — —
Framboos en melkchocolade met gezouten karamel en hangop

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

Tonijntartaar met artisjok, saffraan en basilicum

Gebakken langoustine met gele biet,
passievrucht en langoustine kokosjus

Kabeljauwwang met rauwe coquille,
girolles en knolselderij sap met lavas

Heilbot met oester, venkel, mosterdzaad
en jus met wei

Zwezerik met zuurvlees, la ratte aardappel, komijn,
epoise en koolrabi

Anjou duif met eendenlever, pompoen hazelnoot en boekweit

Frisse appel met gekonfijte sjalot, yoghurt/nootmuskaat,
gezouten karamel en krokante aardpeer

En

Zuring semi-freddo met laos en citroen

4 gangen €47,50 (tonijn, kabeljauw, zwezerik, zoet)

5 gangen €57,50 (tonijn, kabeljauw, heilbot, zwezerik, zoet)

6 gangen €67,50 (tonijn, langoustine, kabeljauw, heilbot, zwezerik, zoet)

7 gangen €77,50

Voorgerechten

Tonijntartaar met artisjok, saffraan en basilicum	€ 14,50
Crème en paté van eendenlever met pistache, biet en roos	€ 18,50
Gebakken langoustine met gele biet, passievrucht en langoustine kokosjus	€ 22,50
Kabeljauwwang met rauwe coquille, girolles en knolselderij sap met lavas	€ 19,50
Langzaam gegaarde zalm met gehakte oester spinazie en sap van venkel en yuzu	€ 16,50

Hoofdgerechten

Gebakken scholfilet met witlof, pompoen, sherrydressing en hazelnoot	€ 24,50
Heilbot met oester, venkel, mosterdzaad en jus met wei	€ 29,50
Gebraden wilde eend met specerijen, koolrabi “risotto” bramen en jus met kersensap	€ 32,50
Anjou duif met eendenlever, pompoen hazelnoot en boekweit	€ 29,50
Zwezerik met zuurvlees, la ratte aardappel, komijn, epaisse en koolrabi	€ 32,50
Gebraden Black Angus rund met artisjok, ui en stroganoff vinaigrette	€ 29,50

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
Frisse appel met gekonfijte sjalot, yoghurt/nootmuskaat, gezouten karamel en krokante aardpeer	€ 9,50
Zuring semi-freddo met laos en citroen	€ 9,50
Framboos en melkchocolade met gezouten karamel en hangop	€ 9,50