

Menu Hofstede de Blaak

Gepekeld vlaswijting met mossels, tom ka kai en rammenas

Of

Kalfstartaar met focaccia, capponata en pecorino

————— ∞ —————
* Kabeljauwwang met ossenstaart, *
sambai, platte peterselie en aardpeer

————— ∞ —————
Zacht gegaarde fazant met zuurkool, pastinaak en druif

————— ∞ —————
Gebakken zeewolf met aubergine, fregola met zeekat,
gele paprika en Parmezaanse kaas

Of

Geschroeide houtduif met eendenlever, za'atar, pompoen
hazelnoot en duivenjus

Of

Gebraden hertenbout met hert rendang,
biet en zoete aardappeljus

Supplement € 12,50

————— ∞ —————
Chocolademousse met krokante amandel, kokos, amarena-kers
en yoghurtsorbet

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

Wilde Zeeuwse oester

- rauw met yuzu, peer en kaneel
- lauwwarm met prei en bottarga



Zeeduivelwang met kreeft,
Indonesische boemboe en paksoi



Gewelde Snoekbaars met kokkels, dragon,
peterseliepuree en citroenbotervinaigrette



Gebakken Sint-Jacobs mossel met aardpeer, hazelnoot, boletenbouillon
en Parmezaanse kaas
(supplement vers geraspte wintertruffel € 9,50)



Roodpoot patrijs met za'atar, zuurkool, druiven en eendenlevercrème

Gestooft en gebraden runder shortrib met knolselderij,
Shii-take, ui en gepofte knoflookjus



Pastinaak met karamel, tonkaboon en passievrucht
en

Chocolademousse met krokante amandel, kokos, amarena-kers
en yoghurtsorbet



4 gangen € 47,50 (Zeeduivel, snoekbaars, patrijs, zoet)
5 gangen € 57,50 (Zeeduivel, Sint-Jacobs, snoekbaars, patrijs, zoet)
6 gangen € 67,50 (Zeeduivel, Sint-Jacobs, snoekbaars, patrijs, rund, zoet)
7 gangen € 77,50

Voorgerechten

| | |
|--|---------|
| Kalfstartaar met rozemarijn, focaccia, capponata en peccorino | € 14,50 |
| Gebakken Sint-Jacobs mossel met aardpeer, hazelnoot, boletenbouillon en Parmezaanse kaas | € 19,50 |
| Geschroeide houtduif met eendenlever, za'atar, pompoen, hazelnoot en duivenjus | € 21,50 |
| Gepekeldde vlaswijting met stukjes kreeft, tom ka kai en rammenas | € 19,50 |
| Gebakken langoustines met passievrucht, gele biet en langoustinejus met kokos | € 22,50 |
| 2 Wilde Zeeuwse oesters | |
| • rauw met yuzu, peer en kaneel | |
| • geweld met zeekat, prei en bottarga | € 8,75 |

Hoofdgerechten

| | |
|---|---------|
| Op de graat gegaarde tarbot met kreeft, boemboe, paksoi, limoenbladolie en Indonesische kreeftenjus | € 34,50 |
| Gebakken zeeduivel met aubergine, fregola met zeeekat, gele paprika en Parmezaanse kaas | € 29,50 |
| Gewelde Snoekbaars met kokkels, dragon, peterseliepuree en citroenbotervinaigrette | € 24,50 |
| Gebraden roodpoot patrijs met za'atar, zuurkool, trompet de la mort, druiven en eendenlevercrème | € 29,50 |
| Krokante kalfszwezerik met zuurvlees, epoisse, kummel, koolrabi en kalfsjus | € 32,50 |
| Gestoofde en gebraden runder shortrib met knolselderij, shii-take, ui en gepofte knoflookjus | € 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 |
| Pastinaak met karamel, tonkaboon en passievrucht | € 9,50 |
| Chocolademousse met krokante amandel, kokos, amarena-kers en yoghurtsorbet | € 9,50 |