

Menu hofstede de blaak

Skrei salade met spekbokking schuim,
witlof, aardappel, remoulade en kruim van Serranoham

Of

Paté van eendenlever en gekonfijte eendenbout met appel, specerijen,
hazelnoot en brioche

— ~ —
* "Ragout" van gamba en courgette met een gepocheerd scharrelei,*
vadouvan en boerenkruimelkaas

— ~ —
** Gebakken roodbaars met buikspek, gepofte bloemkool **
en duindoornbes vinaigrette

— ~ —
Gegrilde zalm filet met gerookte palingdressing, pistache,
artisjok crème en spruitblaadjes

Of

Kwartel met slakjes, spitskool, dadelcrème
en port jus met groene peper

Of

Gestoomde kalfswang met krokante zwezerik, paddenstoel ravioli,
linzen en knolselderij

Supplement €12,50

— ~ —
Marsepeincake met gekonfijte ananas, kardemon,
dragon-ijs en witte chocoladesabayon

Of

Twee keer gorgonzola dolce.

- met bananen brood, bleekselderij en walnoot
- flan met perensorbet

— ~ —
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

Noordzeekrabsalade met Griekse yoghurt, gepofte biet en appel

Geschroeide skrei met bosui, pijlinktvis, wasabi en planktonboter

Geschroeide en geplette langoustine met avocado, mandarijn en venkel

Rundertartaar met gehakte oester en mierikswortel

Gebraden kalflende met sjalot, croutons, aardpeer en braadjus

Risotto met langzaam gegaarde eidooier Pierre Robert en verse truffel

Marsepeincake met gekonfijte ananas, kardemon,
dragon-ijs en witte chocoladesabayon

en

Warm chocolade schuim met vanille-ijs en bloedsinaasappel

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

5 gangen € 57,50 (krab, kabeljauw, kalf, risotto, zoet)

6 gangen € 67,50 (krab, kabeljauw, tartaar, kalf, risotto, zoet)

7 gangen € 77,50

Voorgerechten

| | |
|---|---------|
| Rundertartaar met gehakte oester en mierikswortel | € 14,50 |
| Paté van eendenlever en gekonfijte eendenbout met appel, specerijen, hazelnoot en brioche | € 19,50 |
| Noordzeekrab met Griekse yoghurt, gepofte biet en appel | € 21,50 |
| Risotto met langzaam gegaarde eidooier Pierre Robert en verse truffel | € 19.50 |
| Gebakken langoustines met avocado, mandarijn venkel | € 22,50 |

Hoofdgerechten

| | |
|---|---------|
| Gebakken tarbot met ui, aardpeer, truffel en jus van de graat | € 34,50 |
| Geschroeide kabeljauw met bosui, pijlinktvis, wasabi en plankton boter | € 29,50 |
| Gegrilde zalmfilet met gerookte palingdressing, pistache, artisjokcrème en spruitblaadjes | € 24,50 |
| Kwartel met gebakken eendenlever, slakjes, spitskool, dadelcrème en port jus met groene peper | € 27,50 |
| Gestoofde kalfswang met zwezerik, paddenstoelen ravioli linzen en knolselderij | € 32,50 |
| Gebraden tournedos met truffel, sjalot, croûtons, aardpeer en braadjus | € 34,50 |

Desserts

| | |
|--|---------|
| Lauwwarme munsterkaas met appel, kummel, eendenlever, krokante aardappel en macadamia noten | € 13,50 |
| Twee keer gorgonzola dolce. <ul style="list-style-type: none">• met bananen brood, bleekselderij en walnoot• flan met perensorbet | € 9,50 |
| Assortiment van nationale en internationale boerenkazen met kletzenbrood, druiven en appelstroop | € 14,75 |
| Marsepeincake met gekonfijte ananas, kardemon, dragon-ijs en witte chocoladesabayon | € 9,50 |
| Warm chocoladeschuim met vanille-ijs en bloedsinaasappel | € 9,50 |
| Dame blanche | € 9,50 |