

Menu Hofstede de Blaak

Gambasalade met quinoa, gele biet, kokos en groene curry

Of

Kalfstartaar met bereidingen van sjalot, Madeira,
augurk, eendenlever en een nierbroodje

— — — — —
* Groene kruidenrisotto met zalm, venkelzaad,
eidooier en doperwtencrème

Of

** Gebraden en gestoofd Iberico-varken met cashewnoten,
aubergine en groene olijf-/citroen vinaigrette

— — — — —
Gebakken kabeljauwfilet met tomaat, fregola, basilicum
ras el hanout en langoustine-jus

Of

Gebraden eendenborst met een gyoza,
spitskool, zoete aardappel en kalamansi-jus

Of

Gegrilde Ierse runderhaas met mierikswortel,
prei, peterselie en braad jus

Supplement € 12,50

— — — — —
Gemarineerde aardbeien met rode paprika, witte chocolade en zuring

Of

Assortiment van boerenkazen 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

Noordzeekrabsalade met avocado, jonge peulensap,
Jalapeño-peper en vadouvan

Ceviche van wilde zeebaars met komkommer,
Griekse yoghurt en dillesorbet

Gestoomde grietfilet met zilte groenten, plankton-emulsie
en jus van de graat
Supplement 10 gram Anna Dutch kaviaar € 22,50

Gnocchi met Argentijnse garnaal, mozzarella en doperwtten

Zacht gegaard piepkuiken met eendenlever, spitskool, paddenstoelen
en krokante kippenhuid

Gebraden lamsfilet en zwezerik met aubergine, artisjok,
tomaat, za'atar en lamsjus

Gemarineerde aardbeien met rode paprika, witte chocolade en zuring
en

Luchtige hazelnoot met dulce de leche roomijs en kalamansi

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

5 gangen € 57,50 (zeebaars, griet, gnocchi, lam, zoet)

6 gangen € 67,50 (zeebaars, griet, gnocchi, piepkuiken, lam, zoet)

7 gangen € 77,50

Voorgerechten

Kalfstartaar met bereidingen van sjalot, augurk, eendenlever en een nierbroodje	€ 14,50
Kreeftsalade met gele biet, kokos en groene curry	€ 20,00
Noordzeekrabsalade met avocado, jonge peulensap, Jalapeño-peper en vadouvan	€ 21,50
Ceviche van wilde zeebaars met Anna Dutch-kaviaar, komkommer, Griekse yoghurt en dillesorbet	€ 23,50
Twee bereidingen met eendenlever <ul style="list-style-type: none">• Gebakken met gyoza, bataat en kalamansi-jus• Paté met gember en appel	€ 22,50
Gnocchi met Argentijnse garnaal, mozzarella en doperwten	€ 17,50

Hoofdgerechten

Gestoomde grietfilet met zilte groenten, plankton-emulsie en jus van de graat Supplement 10 gram Anna Dutch-kaviaar € 22,50	€ 34,50
Gegrilde tongfilets met meiknol, bleekselderij, mosterdzaad, kreeft en morilles	€ 34,50
Gebakken kabeljauwfilet met tomaat, langoustine, fregola, basilicum, ras el hanout en langoustine-jus	€ 24,50
Zacht gegaard piepkuiken met gebakken eendenlever, spitskool, paddenstoelen en krokante kippenhuid	€ 29,50
Gegrilde Ierse runderhaas met mierikswortel, prei, ui, peterselie en braadjus	€ 34,50
Lamsfilet en zwezerik met aubergine, artisjok, tomaat, za'atar en lamsjus	€ 34,50

Desserts

Lauwwarme munsterkaas met appel, kummel, eendenlever, krokante aardappel en macadamianoten	€ 13,50
Assortiment van nationale en internationale boerenkazen met bijpassend garnituur	€ 14,75
Gemarineerde aardbeien met rode paprika, witte chocolade en zuring	€ 9,50
Luchtige hazelnoot met dulce de leche-roomijs met kalamansi	€ 9,50
Dame blanche	€ 9,50