

## Menu Hofstede de Blaak

Ceviche van makreel met bereidingen van rode biet,  
mierikswortel en yoghurt

Of

Rilette van gekonfijte eendenbout met  
eendenlevercrème, pistache, galanga en rabarber

— — — — —  
\*\* Gebakken rogvleugel met bloemkool, kappertjes en notenboter \*\*

— — — — —  
\* Gelakte Iberico varkenswang met parelgort risotto, \*  
krokante aardappel, asperge en Coppa di Parma

— — — — —  
Zacht gegaarde parelhoender met knolselderij,  
anijs-champignons, dragon en mosterdjus

Of

Gebakken scholfilet met mosselen, lamsoor,  
komkommer, girolles en jus van de graat

Of

Bereidingen van lam met polenta, doperwt, basilicum  
en lamsjus met gepofte knoflook

**supplement € 12,50**

— — — — —  
Framboos met amandel tonkaboon en abrikoos

Of

Assortiment 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

## Exclusief menu

Rundertartaar met mosterd, Madeira en truffel

Langoustine-/quinoasalade met gele biet, kokos en groene curry

Gebakken kabeljauw met ansjovis, shii-take en peterselie

BBQ-tarbot met asperge en eendenlever

Gelakte zwezerik met tuinbonen, girolles en fenegriek

Zacht gegaarde Anjouduif met kersen, citroentijm,  
koolrabi en hazelnoot

Cavaillon meloen met komkommer, verveine,  
limoencurd en vlierbloesem

En

Framboos met amandel, tonkaboon en abrikoos

4 gangen € 47,50 (langoustine, kabeljauw, duif, zoet)

5 gangen € 57,50 (langoustine kabeljauw, zwezerik, duif, zoet)

6 gangen € 67,50 (tartaar, langoustine kabeljauw, zwezerik, duif, zoet)

7 gangen € 77,50

## Voorgerechten

Civiche van makreel met bereidingen van rode biet, mierikswortel en yoghurt	€ 14,50
Rundertartaar met mosterd, Madeira en truffel	€ 18,50
Noordzeekrabsalade met avocado, vadouvan en peulensap met jalapenopeper	€ 22,50
Langoustine-/quinoasalade met gele biet, kokos en groene curry	€ 22,50
Gebakken rogvleugel met bloemkool, kappertjes en notenboter	€ 16,50

## Hoofdgerechten

Gebakken kabeljauw met ansjovis, shiitake en peterselie	€ 24,50
Gebakken scholfilet met mosselen, lamsoor, komkommer, girolles en jus van de graat	€ 29,50
BBQ-tarbot met langoustines, asperge en eendenlever	€ 34,50
Zacht gegaarde Anjouduif met kersen, citroentijm, koolrabi en hazelnoot	€ 34,50
Bereidingen van lam met polenta, doperwt, basilicum en lamsjus met gepofte knoflook	€ 34,50
Gelakte zwezerik met tuinbonen, girolles en fenegriek	€ 34,50

## Desserts

Lauwwarme munsterkaas met appel, kummel, eendenlever, krokante aardappel en macadamianoten	€ 13,50
Assortiment van nationale en internationale boeren kazen met bijpassend garnituur	€ 14,75
Cavaillonmeloen met komkommer, verveine, limoencurd en vlierbloesem	€ 9,50
Framboos met amandel, tonkaboon en abrikoos	€ 9,50
2 x chocolade	€ 14,50
• Warme chocoladecake met Baileys-sabayon, lange pepersiroop en dulce de leche-ijs	
• Mousse met kokos en framboos	