

Menu Hofstede de Blaak

Noorse zalm met jonge knolselderij, lavas en geitenmelk

Of

Kalfstartaar met eendenleverpaté, Madeira, augurk en ui

— — — — —
** zachtgegaarde heekfilet met gerookte spinaziecrème, **
haringkuit, citroen-/mintolie en zure-room-jus

— — — — —
Gepocheerd scharrelei met brioche, bloemkool, vadouvan
en boerenkruimelkaas

— — — — —
Gelakte kwartel met koolrabi, BBQ-bospeen en kardemom

Of

Gebakken zeewolf met tomaat, venkel, limoen, rouille en bouillabaissejus

Of

Gebraden lamsbout met polenta, lamszwezerik,
doperwtencrème, za'atar en artisjok

supplement € 14,50

— — — — —
Gemarineerde aardbei met witte chocolade, chai latte en zuring-ijs

Of

Assortiment boerenkaas met bijpassend garnituur

— — — — —
Menu 2 gangen € 27,00

(tijdens de lunch te bestellen)

Menu 3 gangen € 31,50

Menu 4 gangen met * € 37,50

Menu 4 gangen met ** € 39,50

Menu 5 gangen *** € 47,50

Menu exclusief

Gepekeld dorade met avocado, Tom Kha Kai en
BBQ Argentijnse garnaal

Kortgebakken kabeljauw met gehakte wilde oester, asperge,
citroen en jus van kropsla

Gelakt spek met gerookte paling, doperwten en kalamansi-jus

Geschroeide barbarie-eend met nori, pistache, artisjok en soja shiitake

Kalfsribeye met sjalot, morille, tuinbonen en braadjus

Reypenear X.O met gekonfijte eendenlever,
brioche, appel en macadamianoten

Gemarineerde aardbei met witte chocolade, chai latte en zuring-ijs
En

Mango met passievrucht, Oost-Indische kers
en ijs van ketanrijst en pandanblad

4 gangen € 50 (dorade, kabeljauw, eend, 2x zoet)

5 gangen € 60 (dorade, kabeljauw, paling, eend, 2x zoet)

6 gangen € 70 (dorade, kabeljauw, paling, eend, kalf, 2x zoet)

7 gangen € 80

Voorgerechten

| | |
|--|------------|
| Kalfstartaar met eendenleverpaté, Madeira, augurk en ui | € 14,50 |
| Gelakt spek met gerookte paling, doperwten en kalamansi-jus | € 18,50 |
| Noordzeekrab met avocado, Tom Kha Kai en BBQ-langoustine | € 24,50 |
| Gelakte kalfszwezerik met luchtige fenegriek, girolles, sjalot, macadamianoten en tuinbonen | € 22,50 |
| 3x kreeft (per 2 personen) | € 27,50 pp |
| <ul style="list-style-type: none">• Kreeftensoepje en gepocheerde eendenlever• Gegrilde schaar met gehakte wilde oester, citroen en jus van kropsla• Gewelde staart met BBQ-bospeen, kardemon en oranjebloesem | |

Hoofdgerechten

| | |
|--|---------|
| Gebakken zeewolf met langoustine, tomaat, venkel, limoen, rouille en bouillabaissejus | € 24,50 |
| Kortgebakken kabeljauw met kaviaar, gerookte spinaziecrème, citroen-/mintolie en zure-room-jus | € 29,50 |
| Zachtgegaarde tarbot met asperge, eendenlever, girolles en jus van de graat | € 34,50 |
| Zachtgegaarde Anjouduif met nori, pistache, artisjok en soja shiitake | € 34,50 |
| Gebraden lamsbout met polenta, lamszwezerik, doperwtencrème, za'atar en artisjok | € 29,00 |
| Kalfsribeye met sjalot, morille, tuinbonen en braadjus | € 32,50 |

Desserts

| | |
|---|---------|
| Reypenaar X.O met gestoomde eendenlever, brioche, appel en macadamianoten | € 13,50 |
| Assortiment van nationale en internationale boerenkazen met bijpassend garnituur | € 14,75 |
| Mango met passievrucht, Oost-Indische kers en ijs van ketanrijst en pandanblad | € 9,50 |
| Gemarineerde aardbei met witte chocolade, chai latte en zuring-ijs | € 9,50 |
| 2 x chocolade | € 14,50 |
| Melkchocoladecrème met hazelnootijs, dulce de leche en gedroogde shiitake | |
| Pure chocolade met vanille en framboos | |