

Menu Hofstede de Blaak

Tartaar van makreel met dashi, groene radijs en limoenblad

Of

Eendenleverpaté met appel, hazelnoot en gember

— — — — —
** BBQ Argentijnse garnaal met saffraanolie, courgette en langoustinejus **

— — — — —
* Gnocchi met aubergine, tomaat, gorgonzola en Parmezaanse kaas *

— — — — —
Iberico-varken met dragon, pastinaak en BBQ-ananas

Of

Gebakken kabeljauw met groene asperge, meiknol
en gerooktepalingvinaigrette

Of

Bereidingen van lam met koriander,
geroosterde paprika, gepofte knoflook en za'atar
supplement €14,50

— — — — —
Citraencrème met framboos en basilicum sorbet

Of

Geitenkaas met brioche, honing, abrikoos en walnoot

Of

Assortiment boerenkazen met bijpassend garnituur
supplement € 5,50

— — — — —
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

Exclusief menu

Wilde oesters met frisse komkommer, yuzu en mierikswortel

Hamachi met ponzu, nori en kokkels

Rode mul met geroosterde tomatencrème, wijngaardslakjes en limoen

BBQ jonge kreeft met kokos, watermeloen en milde sambal

Geschroeide eend met eendenlever, gerookte biet, aalbes en tijm

Gebraden runder-shortrib met ossenstaart,
paddenstoelen, sjalot en sambai-vinaigrette

Citroencrème met framboos en basilicumsorbet

En

Gemarineerde abrikoos met mint, Aloë Vera en cava

4 gangen € 50,00(hamachi, mul, eend, zoet)

5 gangen € 60,00 (oester, mul, griet, eend, zoet)

6 gangen € 70,00(oester, mul, griet, eend, rund, zoet)

7 gangen € 80,00

Voorgerechten

Tartaar van makreel met dashi, groene radijs en limoenblad	€ 14,50
Hamachi met ponzu, nori en kokkels	€ 17,50
BBQ jonge kreeft met kokos, watermeloen en milde sambal	€ 22,50
2x eendenlever	€ 22,50
<ul style="list-style-type: none">• Eendenleverpaté met appel, hazelnoot en gember• Gebakken abrikoos, suikerbrood en portjus	
Noordzeekrab met avocado en sap van jonge peulen en jalapeno-peper	€ 24,50

Hoofdgerechten

Rode mul met geroosterde tomatencrème, wijngaardslakjes en limoen	€ 24,50
Gebakken kabeljauw met groene asperge, meiknol en gerooktepalingvinaigrette	€ 28,50
BBQ tarbot met knolselderij, gekonfijte eendenlever en jus van de graat	€ 34,50
Anjouduif met artisjok, nori, pistache en soja shiitake	€ 34,50
Gebraden runder-shortrib met ossenstaart, paddenstoelen, sjalot en sambai-vinaigrette	€ 29,50
Gelakte kalfszwezerik met girolles, sjalot, macadamianoten en luchtige fenegriek	€ 34,50

Desserts

Reypenear X.O met brioche, eendenlever en macadamianoten	€ 13,50
Assortiment van nationale en internationale boerenkazen met bijpassend garnituur	€ 14,75
Gemarineerde abrikoos met mint, Aloë Vera en cava	€ 7,50
Citroencrème met framboos en basilicumsorbet	€ 9,50
Chocolade met hazelnoot en yuzu	€ 14,50