

Menu Hofstede de Blaak

Gepekeld dorade met scheermes, passievrucht en avocado

Of

Eendenlever paté met appel, pistache en gerookte paling

Of

Holstein rundertartaar met eidooier, artisjok en truffelvinaigrette

Supplement 5,50

* Gegratineerde aubergine met tomaat,
ricotta, basilicum en Pecorino

** Gebakken en gemarineerde Sint-Jacob mossel **
met bloemkool, duindoornbes en Kamut

Gebraden maïskip met ravioli, pompoen en vadouvan

Of

Gebakken schol met gelakte champignons, aardpeer en krokante boekweit

Vanille met limoen en blauwe bessen

Of

Lauw warme Pont l'Eveque, rozemarijnolie en venkelzaad

Of

Assortiment boeren kazen (6 stukjes) met bijpassend garnituur

supplement € 4,50

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

Holstein rundertartaar met eidooier,
artisjok en truffelvinaigrette

Gestoomde zeebaars met oester, plankton, sojaboon en shiso
Supplement Anna Dutch kaviaar € 8,50

Gekonfijte zeeduivel met mossels, Thaise jus, jalapeño en kaffir

BBQ griet met gepofte knolselderij, eendenlever, kalfsjus en girolles

Geschroeide Anjou duif met biet, framboos en lange peperjus

Iberico varkenswang met krokante zwezerik
fenegriek, sjalot, Comté en pastinaak

Vanille met limoen en blauwe bessen

En

Chocolade sorbet met karamel, olijfolie en zeezout

4 gangen € 50,00 (tartaar, griet, wang, zoet)

5 gangen € 60,00 (tartaar, zeebaars, griet, wang, zoet)

6 gangen € 70,00 (tartaar, zeebaars, zeeduivel, griet, wang, zoet)

7 gangen € 80,00

Voorgerechten

Dorade met scheermes, passievrucht en avocado	€ 14,50
Holstein rundertartaar met eidooier, artisjok en truffelvinaigrette	€ 17,50
Gestoomde zeebaars, oester, plankton, sojaboon en shiso blad	€ 24,50
3x eendenlever	€ 22,50
<ul style="list-style-type: none">• paté met appel, pistache en gerookte paling• gebakken met BBQ eenden tong en mais• schuim met Madeira, chocolade en kardemom	
2x kreeft	€ 24,50
<ul style="list-style-type: none">• schaar met gnocchi, ricotta, basilicum en aubergine• gegrilde staart met gyoza en x.o saus	

Hoofdgerechten

Gebakken en gemarineerde Sint-Jacob mossel met bloemkool, duindoornbes en Kamut	€ 24,50
Gekonfijte zeeduivel met mossels, Thaise jus, Jalapeño en kaffir	€ 29,50
BBQ griet met gepofte knolselderij, eendenlever, kalfsjus en girolles	€ 34,50
Anjouduif met artisjok, pistache, nori en soja shiitake	€ 34,50
Gebraden runderribstuk met zwarte knoflook, wortelbereidingen en chimichurri	€ 31,50
Iberico varkenswang met zwezerik, fenegriek, sjalot, comté en pastinaak	€ 31,50

Desserts

Reypenear X.O met brioche, eendenlever en macadamianoten	€ 13,50
Lauw warme Munsterkaas met eendenlever, appel, kummel en krokante aardappel	€ 15,50
Assortiment van nationale en internationale boerenkazen met bijpassend garnituur	€ 15,50
Gebraden ananas met zoete curry-jus en ijs van rijst en pandanblad	€ 9,50
Vanille met limoen en blauwe bessen	€ 9,50
2 x pure chocolade	€ 14,50
• mousse met hazelnoot, vanille-ijs en yuzu	
• sorbet met olijfolie en zeezout	