

bloei

restaurant

RESTAURANT BLOEI

De naam "Bloei" is een verwijzing naar de oprichtster van deze buitenplaats, Agnes Block. Zij kweekte als botanicus meer dan 400 soorten zeldzame en uitheemse bloemen en planten. Als eerste in de Nederlanden slaagde zij erin een vruchtdragende ananasplant te kweken. De botanische geschiedenis is een inspiratie in ons hotel maar vindt u ook terug in onze gerechten en uiteraard in ons ananaseddessert .

STARTERS

TONIJN TATAKI

rettich | sesam | komkommer | avocado 17,00

BIETEN CARPACCIO

gerookte zalm | hazelnoot | ricotta 15,00

POMPOEN-CURRY SOEP *vegan*

cherrytomaat | granaatappel 12,00

FIJN GESNEDEN KALFSTARTAAR

steak tartaar | gepocheerd ei | parmezaanse kaas 15,00

ZACHT GEGAARDE TOMAAT *v **

gemarineerde mini tomaten | ricotta | basilicum 15,00

MAINS

HEILBOT

kreeftensaus | king boleet | asperges | venkel 22,00

ZEEBAARS

couscous | saffraan | bosui | gebrande paprika 24,00

BIEFSTUK VAN SIMMENTALER RUND

courgette | piccalilly | luchtige aardappel | jus van thijm 26,00

EENDENBORST FILET

vijgen | rode kool | seizoen groente | jus van laurier 25,00

RAVIOLI POMPOEN *v **

bundelzwam | witlof | hazelnoot | basilicumboter 19,00

bloei

restaurant

DESSERTS

ANANAS AGNES BLOCK kokosijs geroosterde ananas toffee crème rozen	9,00
CHOCOBOM mangoijs cremeux sinaasappel chocolade	10,00
BOSFRUIT huisgedraaide sorbet van bosfruit met merengue	9,00
KAASPLANK LINDENHOFF 4 verschillende soorten kaas noten-rozijnenbrood chutney	12,00

SIDES

FRITES met mayonaise	4,00
ZOETE AARDAPPELFrites met mayonaise	4,00
KRIELTJES krieltjes gestoofd in dragonboter	4,00
GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTEN	4,00
GROENE SALADE	4,00

CHEF'S MENU

VIJF GANGEN MENU VAN DE CHEF	49,00
VIJF GANGEN MENU VEGETARISCH	45,00

wij houden graag rekening met uw dieetwensen of allergieën