



Noblesse Oblige!

De gastronomische filosofie van De Bloemenbeek is gestoeld op de klassieke Frans-mediterrane keuken, al dan niet begeleid door wijnen uit eigen streek en wijnen uit de gehele wereld. Er wordt gewerkt volgens het seizoen en met wild van 'eigen' jagers uit Twentse landerijen en met liefde geteelde producten en ingrediënten van het eigen landgoed en de streek. Onze kaart met vegetarische gerechten is uiteraard ook volledig op deze filosofie geënt.



Ons fine diningrestaurant is sinds 2011 bekroond met één Michelinster en kent zeer eervolle vermeldingen in de Gault & Millau 15/20, De Lekker en andere culinaire gidsen.

Michel van Riswijk is dit jaar 25 jaar SVH Meesterkok en speciaal voor u heeft hij het Menu 'Jubilee' samengesteld (uitsluitend per tafel te bestellen).



Menu 'Jubilee'

€97,50 per persoon

Dinkeldalrund

tartaar en pastrami met mayonaise van aceto balsamico,
oude kaas van Paulien en aardappelkaantjes

Kreeft & Noordzeekrab

kreeft als salade met oerwortel, passievrucht en Noordzeekrab koekjes

Snoekbaars

op de huid gebakken filet met grapefruit, aardpeer en Pernodsaus

Kalfszwezerik

krokant gebakken met knolselderij, gebruneerde boter en shiitake uit Tilligte

Wilde eend

borst en bout met rode biet, dauphine aardappelen en jus van vlierbessen

Walnoot

van eigen landgoed met witte chocolade, spongecake van dille en limoen

Uitbreiding gerecht of selectie kazen: €17,50 per persoon

Dagelijks wisselend drie- of viergangen Choix du Chef' (€50,00/€65,00)

Onze gastvrije brigade voorziet u graag van een verrassend én passend wijnadvis.
Speciaal aanbevolen wijncompositie vanaf €9,50 per glas.

Sofien Oueslati

Michel van Riswijk

Matthijs Mulder

Maître d'Hôtel

SVH Meesterkok

Chef de Cuisine

Heeft u een vorm van voedselintolerantie of -allergie, dan verzoeken wij u dit tijdig te melden aan onze brigade. Ondanks onze zorgvuldige manier van werken is een (kruis)besmetting met één van de 14 allergenen nooit 100% uit te sluiten.



Voorgerechten

Paling

a la minute gerookt met roodlof en selderij bouillon

€ 27,50

Canadese Kreeft

met oerwortel, passievrucht en koekjes van schaaldieren

€ 28,50

Kabeljauw

filet geroosterd met buikspek van Bonte Bentheimer, prei en Foyotsaus

€ 25,00

Dinkeldarund

*tartaar en pastrami met mayonaise van aceto balsamico,
oude kaas van Paulien en aardappelkantjes*

€ 26,00

Wildzwijn

als rillette met pastinaak, macadamia en paddenstoelen

€ 21,00

Kalfszwezerik

krokant gebakken met knolselderij, gebruneerde boter en shiitake uit Tilligte

€ 26,00



Visgerechten

Snoekbaars

op de huid gebakken filet met grapefruit, aardpeer en Pernodsaus

€ 35,00

Zeeduivel

geroosterd met parelcouscous, Zeeuwse mosselen en schuim van gele curry

€ 38,50

Tarbot

filet gebakken met mousseline van Linda aardappelen, nagelhout en truffelsaus

€ 45,00

Vleesgerechten

Dinkeldal ossenhaas

*met biologische groenten van landgoed Singraven,
zoete aardappelen en gerookt merg*

€ 38,00

Wilde eend

borst en bout met rode biet, dauphine aardappelen en jus van vlierbessen

€ 36,50

Hazenrug

gebraden met mispel, rode kool, schorseneren en roze pepersaus

€ 42,00



Desserts

Kaastrolley

*selectie van kazen uit eigen streek en van ver daarbuiten
met vers gebakken notenbrood en chutneys van eigen landgoed*

€ 17,50

Pompoen & Pecannoot

als taartje en zacht gegaard met krokante pecannoot en roomijs van vanille

€ 15,00

Walnoot

van eigen landgoed met witte chocolade, sponge cake van dille en limoen

€ 16,50

Bramen & Verveine

mousse van bramen met chocolade, kefir hangop en ijs van verveine

€ 17,50