



De keuken van restaurant Zandhoeve laat zich leiden door onze biologische moestuin en daarmee door de verschillende seizoenen. Voor onze keukenbrigade is deze Hoftuin, waar jaarlijks zo'n 50 soorten groenten en kruiden worden verbouwd, een onuitputtelijke bron van inspiratie en een prachtige weerspiegeling van de jaargetijden. Met deze rijkdom op fietsafstand van het hotel is het vanzelfsprekend dat groente de basis vormt voor onze gerechten. Het samenkomen van lokale ingrediënten met mondiale kruiden en kooktechnieken staat garant voor verrassende smaakcombinaties.

*Dit haal je niet uit een boekje.*

**Roel Oostrum - executive chef**

## ARRANGEMENT

Maakt u gebruik van een van onze arrangementen en zit er een diner bij inbegrepen? Dan kunt u uw menu zelf samenstellen met een voor-, hoofd- en nagerecht.

## CHEF'S MENU

Wilt u uw menukeuze overlaten aan onze chef? Goed idee! U kunt kiezen voor een 3 gangen chef's menu. Onze chef kiest dan zijn favoriete gerechten voor u uit. Heeft u liever een extra tussengerecht in plaats van een dessert? Dan rekenen wij hier een supplement van 5 euro voor. Alle menu's worden geserveerd met brood & dip.

3 gangen 45

4 gangen 52<sup>50</sup>

## ALLERGENEN

Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedselintolerantie. Wij verzoeken u voordat u uw gerechten besteld duidelijk uw allergieën of intoleranties kenbaar te maken aan onze bediening.

Vraag naar onze allergenenkaart.



vegetarisch

## HOFTUINMENU

Vanavond (h)eerlijk dineren zonder vlees of vis? Ga dan voor het Hoftuinmenu. Dit driegangmenü is helemaal vegetarisch en bestaat zoveel mogelijk uit ingrediënten uit onze eigen moestuin en producten van lokale leveranciers. U herkent de gerechten van het Hoftuinmenu aan de **groene** kleur. Deze gerechten zijn door onze chef voor u geselecteerd.

3 gangen 45

## VOOR

### hoftuingroente 🍏

mozzarella-ijs • citrusafrikaan • steak tomaat

### bospeen, zeewier & duindoornbes 🍏

gemarineerde wortel • bospeenflan • furikake

### zeebaars

kaffir lime • nashi peer • limoen

### spicy steak tartaar

pani puri • groente pickles • luchtige savoramayonaise

## TUSSEN

### kip ballotine

jalapeñomayonaise • avocado • saus van langoustine

### risotto 🍏

schuimige Parmezaan • basilicumolie

## HOOFD

### polenta 🍏

ratatouillecrème • artisjok • paddenstoelen

### boerderij eend

lavendel-honing • bessencompote • rode kool pickle • pistache • gestoofde spitskool

### vis & seizoen

dagvangst • antiboise • quinoa • kruidendressing

### kalfsschouder

gerookte aardappel • biet • aardappelkaantjes • portjus

## SIDES

---

**salade** 🍏 5<sup>00</sup>  
kruidendressing

**portie frites** 🍏 5<sup>00</sup>  
mayonaise

## DESSERT

### framboos & pistache

framboos-mojiotoparel • pistache roomijs • pistache spongecake • crumble

### aardbei

citroensorbet • sechuanpeper • blondi • geconfijte citroen

### scroppino

limoncello • prosecco

### koffie of thee met friandises

koffie of thee naar keuze • friandises uit eigen patisserie