



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 groeien, 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.

3 gangen 45⁰⁰

4 gangen 57⁵⁰

Maak je gebruik van een van onze *hotelarrangementen* en zit er een diner bij inbegrepen? Dan kun je zelf het menu samenstellen met een voor-, hoofd- en nagerecht.

v vegetarisch

Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met voedselallergieën. Wij vragen je voordat een keuze maakt duidelijk je allergieën kenbaar te maken aan onze bediening.

 @restaurantzandhoeve

salade

kruidendressing

portie frites

mayonaise

gebakken eendenlever

5⁰⁰

V O O R

muhammara & aubergine v

gepofte ui • pane carasau • zoetzure rettich
krokante kikkererwtten

tom kha kai v

geroosterde wortel • tom kha kai flan • yuzugel • sesamkletskep

gemarineerde zeebaars

mangochutney • smokey hollandaise • zuurdesemcroustons

beef tataki

dashibouillon • geroosterde avocado
gemarineerde paddenstoel

t u s s e n

coquille

maïs • pata negra • hazelnoot • rucola

vichyssoise

romige aardappel-preisoep • aardappelkaantjes • bieslook

h o o f d

polenta v

pompoenchutney • spitskool • aardpeer • vadouvan-hollandaise

confit de canard

aardappelmousseline • paddenstoelen
zuurkool uit eigen tuin • bessencompote • rodewijnjus

vis & seizoen

dagvangst • fregola • parmezaan • venkel • saus van verjus

runderhaas

runderstoof • duxelle • wilde spinazie • aardappelfondant
kalfsjus met sambai

n a

blanc manger & appel

limoengel • sinaasappelroomijs • vanillespongecake
granny smith compote

chocola & bosvruchten

cranberry • witte chocolademousse • Pedro Ximénez
sorbetijs van pure chocola

scroppino

limoncello • prosecco

koffie of thee met friandises

koffie of thee naar keuze • friandises uit eigen patisserie