



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 47⁵⁰

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

brood & verse dip
van kruiden uit de Hoftuin

salade
kruidendressing

portie frites
mayonaise

gebakken eendenlever
5⁰⁰

voor

caprese v
tomaat • burrata • tomatenbouillon • basilicumsorbetijs • pan carasato

doperwt & knolselderij v
flan van doperwt en knolselderij • crunchy Hoftuingroenten
yuzugel • luchtige dragonmayonaise

zeebaars ceviche
tijgermelk • avocado • komkommer • citrus crème fraîche
zuurdesemcroutons

steak tartaar
runderpastrami • piccalilly • crème van zoete ui
vijg • zoetzure bloemkool

tussen

Argentijnse gamba's
linguini • schelpdieren • schaaldierensaus

velouté van waterkers
romige soep van waterkers • beurre noisette • aardappelkaantjes
gerookte paling (*supplement 1⁵⁰*)

iberico
pata negra • hazelnoot • gerookte paksoi • appel-limoengel

hoofd

risotto alla Milanese v
saffraan • geroosterde bimi • parmezaankrokant
Hoftuingroente • beurre blanc saus

tamme eendenborstfilet
bospeenpuree • krokante polenta • bessencompote • gevogeltejus

vis & seizoen
dagvangst • zoete aardappel • snijboon
gesmoorde prei • Hollandaisesaus

kalfsrib-eye
duxelle • chimichurri • pompoen • La Ratte aardappel
jus van rode wijn

na

aardbei
financiercake • aardbeienmousse • amandelcrumble
yoghurt-verveineijs

chocolade bombe
witte chocolade • passievrucht • krokante witte chocolade
ijs van witte chocolade en bergamot

scroppino
limoncello • prosecco

koffie of thee met friandises
koffie of thee naar keuze • friandises uit eigen patisserie