

Robins keuzemenu 32,50

Voorgerechten 12,50

Grote champignons gevuld met noten, prei, geitenkaas en honing

Of

De allerlekkerste Bloedworst , van Maurice Vos uit Heerle, met spek en appel

Of

Ganzenbord , gerookte ganzenborst en paté van poldergans,
salade van rode kool

Of

Klassieke toast met gerookte zalm geserveerd met kappertjes en uitjes

Hoofdgerechten 21,50

Scholfilet met kreeftensaus en grote garnalen

Of

Gebraad van Walchers hert met een wildjus waarin vossenbessen

Of

Fazantenborst met spek en zuurkool

Of

Ribeye steak met rode wijnsaus en rozemarijn

Of

Groenten lasagne met winterse groenten

Desserts 10,50

Tarte tatin met kaneelijs en vanille saus

Of

Schotel met diverse kaassoorten en hun garnituren

Thijs&Stijn 29,50

Voorgerechten 10.50

Scampi in pittige knoflook olie

Of

Carpaccio van hert met truffelmayonaise , rucola en spek

Of

Licht pikante Pompoensoep met crème fraiche

Hoofdgerechten 19,50

Ouderwetse hazenpeper , heerlijk mals gestoofd Hazen vlees in wildjus met uitjes, champignons, rode wijn en peperkoek

Of

Zeebaarsfilet met venkel en dragon, saus met tomaat, paprika en licht look

Of

Wildzwijns filet met paddestoeltjes en pastinaak en een saus met cider

Dessert 9,-

Crème brullee met sinaasappel en sinaasappel sorbet

Of

Schotel met diverse kaassoorten en hun garnituren

Roos&Johan 24,50

Voorgerechten 9,-

Klassieke Franse uiensoep, gegratineerd met gruyère kaas

Of

De Carpaccio van de Bloemkool, runder carpaccio met een dressing van tomaat en basilicum en pittige oude kaas

Of

Pastasalade met pesto en gerookte makreel

Hoofdgerechten 18,50

Steak van lers hereford rund met naar keuze champignonroomsaus of pepersaus of stroganoffsaus of gebakken champignons

Of

Heek filet met een stampotje van prei en roomboter, saus met groffe mosterd

Of

Quiche met geroosterde groenten en oude kaas

Desserts 8,-

De klassieke dame blanche , vanilleijs met slagroom en warme chocolade saus

Of

Schotel met diverse kaassoorten en hun garnituren

Wij werken met verse producten , hierdoor kan het voorkomen dat een van de ingrediënten niet aan onze eisen voldoet waardoor wij het niet kunnen serveren, wij hopen op uw begrip .

Eet smakelijk , Marieke ,Toon en Team.

Voorgerechten

Bloedworst met spek en appel 10,50

Bourgondische slakken 6 stuks 9,75/9 stuks 13,75/12 stuks 18,=

Salade met rauwe ham en meloen 8,75

Vissoep 11,50

Pikante scampi in knoflookolie 9,75

Kreeftensoep 14,50

Huisgemaakte Belgische garnaal kroketten, 2 stuks 14,50

Hoofdgerechten

Pikante roergebakken scampi 19,50

2 sliptongen met salade en remoulade 21,50

6 grote gamba's , a la plancha, 29,50

Lamscarre/Lamsrack met licht look en rozemarijn 29,50

Vleesspecialiteiten van het Groene eiland



Deze zijn te serveren met de volgende garnituren

Pepersaus, stroganoffsaus,
champignonroomsaus, gebakken champignons,
kruidenboter, of chipotle/knoflookboter.

Béarnaise saus + 2,=

Truffelsaus + 2,=

Tournedos (biefstuk van de haas)

Mannen Tournedos +/- 250 gram 32,50

Dames Tournedos +/- 150 gram 22,50

Chateaubriand (2p +/- 400 gram) 55,=

Biefstuk/ steak 18,50

**Op veler verzoek is tie
terug gekeerd**

“VRIJDAG VISDAG”

Elke vrijdag vanaf 17.30

Vissoep

Vis van de dag

Dame blanche

20,= per persoon!!

RESTAURANT

de Bloemkool

seizoens specialiteiten restaurant

