



Voorgerechten ~ Vorspeisen

Proeverij dû Chef

Duo van coquilles, rouleaux van eendenlever, romig kreeftensoepje € 19,50

Empfehlung vom Chef;

Duett von Jakobsmuscheln, Rouleaux von Entenleber, sahniges Hummersüppchen

*Duo van coquilles, begeleid door een frisse appel-pommodori salade
en Lardo di Colonatta € 16,50*

*Duett von Jakobsmuscheln, begleitet von einem frischen Apfel-Pommodori Salat
und Lardo di Colonatta*

*Dun gesneden kalfsvlees met vanillemayonaise, rouleaux van eendenlever
en een frisse witlofsalade € 16,50*

*Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Vanille, Rouleaux von Entenleber und einem
frischen Chicorée Salat*

*Carpaccio van Chianina rund, met een
frisse salade en een koekje van Parmezaan € 16,00*

Carpaccio vom Chianina Rind, mit einem frischen Salat und einem Keks aus Parmesan

*Tosti van brioche brood en geitenkaas begeleid door rode bietenmousse
en wasabi-ijs € 14,50*

Toast von Brioche Brot mit Ziegenkäse serviert, Rote-Beete-Mousse und Wasabi Eis

Soepen & Warme voorgerechten ~ Suppen & Warme Vorspeisen

Romige kreeftensoep gecombineerd met een ravioli van schaaldieren € 12,50
Sahnige Hummersuppe kombiniert mit Meeresfrüchte-Ravioli

Runderbouillon geserveerd met een bonbon van fijne groenten € 9,50
Rinderbouillon serviert mit einem Bonbon von feinem Gemüse

Kwartelborstje met eendenlever en een saus van eekhoorntjesbrood € 16,50
Wachtelbrust mit Entenleber und einer Soße von Steinpilzen

*Gebakken snoekbaarsfilet met een Japanse bouillon verrijkt met Shiitake,
op een bedje van Bulgur € 15,50*

*Gebratenes Zanderfilet mit einer japanischen Bouillon serviert, mit Shiitake Pilzen,
präsentiert auf Bulgur*



Vishoofdgerechten ~ Fischhauptspeisen

Gebakken zeetong à la meunière Dagprijs
Gebackene Seezunge nach Müllerin Art Tagespreis

*Gegrilde kabeljauwfilet vergezeld door cherrytomaatjes
en een witte wijnsaus* € 25,50
Gegrilltes Kabeljaufilet mit cherry Tomaten und einer Weißweinsosse serviert

Duet van verse kreeft en coquilles gecombineerd met een lichte kreeftensaus € 29,50
Duett von Hummer und Jakobsmuscheln kombiniert mit einer feinen Hummersosse

*Zeebaarsfilet op de huid gebakken, geserveerd met gamba's
en een saus van sereh* € 26,50
Auf der Haut gebratene Seebarschfilet, serviert mit Gambas und einer Soße von Zitronengras

Vleeshoofdgerechten ~ Fleischhauptspeisen

Gebraden runderhaas, geserveerd met een saus van eekhoorntjesbrood € 27,50
Gebratenes Rinderfilet kombiniert mit einer Soße von Steinpilzen

*Duet van eendenborst en kwartel, begeleid door een
saus van Vadouvanmelange* € 26,50
Duett von Entenbrust und Wachtel, begleitet von einer Soße von Vadouvanmelange

Gebraden Bresse duif met een saus van gedroogde mango € 27,50
Gebratene Bresse-Taube mit einer Soße aus getrockneter Mango

*Gebraden kalbsfilet geserveerd met een canneloni van kalbswang
en een jus van mélange d'épices* € 28,50
*Gebratenes Kalbsfilet serviert mit einer Canneloni gefüllt mit Kalbswange und
einem Jus von mélange D'épice*



Desserts

Espresso crème begeleid met citroenijs en stroopwafel € 9,50
Espresso Crème serviert mit Zitroneneis und Karamellwafel

Sachertorte à la Bloemendal vergezeld door een champagnesorbet € 9,50
Sachertorte à la Bloemendal begleitet von einem Champagner-Sorbet

Warme vanille sabayon, geserveerd met rabarbersorbet en seizoensfruit € 10,50
Warme Vanille-Sabayon, mit Rhabarbersorbet und Früchten der Saison serviert

5 kazen geselecteerd door Maitre Fromager Rene Koelman
Bourgondische Life Style € 12,50
5 Käsesorten ausgewählt durch Maitre Fromager Rene Koelman
burgundischer Life Style

Grand Dessert Bloemendal (voor twee personen) € 27,00
Verschillende zoete lekkernijen. Laat u verrassen!
Grand Dessert Bloemendal (für zwei Personen)
Verschiedene Leckerbissen! Lassen Sie sich überraschen!

Onze chefkok Harry Schoenmakers heeft naast de à la carte kaart ook drie gastronomische menu's voor u samengesteld. Het Jubileumsmenu, menu dû Chef en het Vegetarisch Menu vindt u in de andere kaart.

Unser Chefkoch Harry Schoenmakers hat neben unserer à la carte Speisekarte auch drei gastronomische Menüs für Sie zusammengestellt. Das Jubiläumsmenü, Menü dû Chef und das Vegetarische Menü finden Sie in der anderen Karte.



Jubileumsmenu ~ Jubiläumsmenü

*Carpaccio van Chianina rund, met een
frisse salade en een koekje van Parmezaan*
Carpaccio vom Chianina Rind, mit einem frischen Salat und einem Keks aus Parmesan



Rosevalsoepje geserveerd met truffel en gebrande amandel
Suppe von Rosevalkartoffel serviert mit Trüffel und gebrannten Mandeln



Zeebaarsfilet op de huid gebakken, geserveerd met een saus van sereh
Auf der Haut gebratene Seebarschfilet, serviert mit einer Soße von Zitronengras



Eendenborst begeleid door een saus van Vadouwanmelange
Entenbrust, begleitet von einer Soße von Vadouwanmelange



Sachertorte à la Bloemendal vergezeld door een champagnesorbet
Sachertorte à la Bloemendal begleitet von einem Champagner-Sorbet

Dit menu gelieve per tafel te bestellen.
Das Menü servieren wir Ihnen gerne pro Tisch.

Het Jubileumsmenu is ook verkrijgbaar in 3 of 4 gangen.
Das Jubiläumsmenü können Sie auch als 3 oder 4 Gänge Menü bestellen.

3 gangen ~ 3 Gänge € 33,00

4 gangen ~ 4 Gänge € 44,00

5 gangen ~ 5 Gänge € 55,00*

****5 gangen inclusief koffie/thee & friandises ~ 5 Gänge inklusive Kaffee/Tee & Pralinen***



Menu dû Chef

*Duo van coquilles, begeleid door een frisse appel-pommodori salade
en "Lardo di Colonatta"*

*Duett von Jakobsmuscheln, begleitet von einem frischen Apfel-Pommodori Salat
und "Lardo di Colonatta"*



*Runderbouillon geserveerd met een bonbon van fijne groenten
Rinderbouillon serviert mit einem Bonbon von feinem Gemüse*



*Kwartelborstje met eendelever en een saus van eekhoorntjesbrood
Wachtelbrust mit Entenleber und einer Soße von Steinpilzen*



*Gebraden kalfsfilet geserveerd met een canneloni van kalfswang
en een jus van mélange d'épices*

*Gebratenes Kalbsfilet serviert mit einer Canneloni gefüllt mit Kalbswange und
einem Jus von mélange D'épice*



*Kazen geselecteerd door Maître Fromager Rene Koelman
Bourgondische Life Style*

*5 Käsesorten ausgewählt durch Maître Fromager Rene Koelman
burgundischer Life Style*

Of/Oder

*Warme vanille sabayon met rabarbersorbet en seizoensfruit
Warme Vanille-Sabayon, mit Rhabarbersorbet und Früchten der Saison serviert*

€ 55,00 per persoon / pro Person

Dit menu gelieve per tafel te bestellen ~Das Menü servieren wir Ihnen gerne pro Tisch.

***Het menu du Chef is alleen verkrijgbaar in 5 gangen.
Menü du Chef können Sie nur als 5 Gänge Menü bestellen.***

***Graag serveren wij u bij het Menu du Chef en het Jubileumsmenu
een bijpassend wijnarrangement***

***Wir können Ihnen, passend zu dem Menü du Chef und dem Jubiläumsmenü,
ein Weinarrangement empfehlen***



Vegetarisch Menu / Vegetarisches Menü

*Tosti van brioche brood en geitenkaas begeleid door rode bietenmousse en wasabi-ijs
Toast von Brioche Brot mit Ziegenkäse serviert, Rote-Beete-Mousse und Wasabi Eis*



*Rosevalsoepje geserveerd met truffel en gebrande amandel
Suppe von Rosevalkartoffel serviert mit Trüffel und gebrannten Mandeln*



*Kaviaar d'aubergine met rode paprika
begeleid door een kruidenmousseline en een gepocheerd eitje
Auberginen-Kaviar begleitet von roter Paprika, Kräutermousseline und pochiertem Ei*



*Amaretto taartje vergezeld door een sinaasappellolly en ananascompote
Amaretto Törtchen begleitet von einen Orangen-Lutscher und Ananas-Kompott*

€ 39,50 per persoon / pro Person

Kindermenu / Kindermenü

*Biefstukje, kipnuggets of schnitzel met groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise
Kleines Rinderfilet, Hühnernuggets oder Schnitzel mit Gemüse, Pommes Frites, Apfelmus und Mayonnaise*



*Kindersurprise
Kinderüberraschung*

€ 9,50 per kind / pro Kind