het hof
by blooming

Bij Het Hof ontstaat iets bijzonders wanneer kunst, cultuur, natuur en gastronomie samenkomen. Verscholen in een historisch bos vertelt dit betoverende landgoed het verhaal van de Volkshogeschool en de Bergense kunstenaars. In ons restaurant komen deze werelden samen en laat onze keukenbrigade zich iedere dag inspireren door de plek en de seizoenen.

de Hoftuin

Bij Het Hof vind je onze biologische moestuin, waar meer dan 50 soorten groenten en fruit een onuitputtelijke bron van inspiratie vormen voor onze keukenbrigade. In de Hoftuin werken we samen met Scorlewald, waar bewoners een waardevolle bijdrage leveren aan de teelt van onze biologische producten. Alles wat in onze tuin groeit, wordt met de grootste zorg en aandacht verbouwd, waardoor wij jou de meest verse en smaakvolle biologische gerechten kunnen serveren.

de Hofkeuken

In de Hofkeuken bundelen chefkok Daniel Meuleman en het jonge talent Feike de Snaijer hun passie en creativiteit. Samen laten zij zich leiden door de seizoenen en de oogst uit onze Hoftuin. Groenten, fruit en kruiden spelen de hoofdrol, aangevuld met verantwoorde vis en duurzaam vlees, gevogelte en zuivel uit de regio. De modern-Franse keuken biedt volop ruimte aan vegetarische gerechten en verrassende smaken.

Het Hof *by blooming*
Eeuwigelaan 1, Bergen

@hethof_byblooming
weareblooming.com/het-hof

all day

brioche met vadouvanlak v 8.5 Chef's *special*

koude gerechten

gemarineerde bieten uit de Hoftuin v 16.5
gerookte bramen • blauwekaascrème
citroentijmschuim

pompoenrouleau v 16.5 Chef's *special*
macadamia • spitskool • yoghurtmayo
gerookte amandel

hertenrugfilet 18.5
cranberry • groentepickles

zeebaars crudo 18.5
vadouvanijs • sesamtuile
dashi van lapsang souchong-thee

warme gerechten

Hoftuinrisotto v 18.5
schuimige saus van Parmezaanse kaas
krokant van Parmezaanse kaas

Hoftuingroente-millefeuille v 19.5 Chef's *special*
gerookte preiolie • saus van kool

vis van de markt 22.5
hoftuingroente • peterseliemayonaise
visjus met vanilleazijn

parelhoenrouleau 22.5
cashewnoot • salieolie
artisjok • paprikahollandaise

coquilles 22.5
chorizo • BBQ-andijviecrème
zoetzure pompoen
sinaasappel-miso-beurre blanc

rundersteak 26.5
polenta • gepofte ui • béarnaise
rodewijnjus

desserts

espresso martini 12.5
Kahlúa-cake • koffiecrumble • koffie-ijs
espresso-martinischuim

tarte tatin 13.5
gekarameliseerde appel • bladerdeeg
crumble • karamel • vanilleroomijs

high wine

'Een gezellige middag waarin je gang voor gang geniet van verfijnde smaken en bijpassende wijnen, een High Wine ervaring om niet te vergeten.'

Onze chef serveert een vijfgangenmenu met kleine gerechten in tussengerecht-formaat, waarbij elk gerecht zorgvuldig is uitgebalanceerd. Bij iedere gang serveren we een glaasje wijn, perfect afgestemd op het gerecht, genoeg om te proeven en te genieten. Ook het dessert ontbreekt niet, uiteraard met een heerlijke dessertwijn. Het menu wisselt wekelijks en wordt in overleg met de chef samengesteld.

52.5 *inclusief vijf glazen wijn*

v = vegetarisch
* of vegetarisch mogelijk
Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met voedselallergieën. Wij vragen je vooraf duidelijk je allergieën kenbaar te maken.

bites

brood & dips v — 8
breekbrood met huisgemaakte dips

pata negra — 19.5
50 gram pata negra ham

bitterballen — 7.5
6 stuks • mosterdmayonaise

vega bitterballen v — 7.5
6 stuks • mosterdmayonaise

arancini v — 8
2 stuks • gefrituurde risotto bite

mini-kaassoufflés v — 7.5
6 stuks • tzatzikidip

gambatoast — 9.5
6 stuks • sesam • kruidenmayonaise

portie frites v — 6.5
mayonaise

v = vegetarisch
* of vegetarisch mogelijk
Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met voedselallergieën. Wij vragen je vooraf duidelijk je allergieën kenbaar te maken.

lunch
tot 16:00 u.

gambasalade — 15.5
yoghurtmayonaise • zoetzure groente

sandwich muhammara * — 13.5
roomkaas • salami
tomatenmayonaise

soep & tosti * — 14.5
soep van de dag • tosti

burrata flammkuchen * — 16
balsamico • parmaham • pesto

drinks

koffie & thee

koffie	3.3
espresso	3.3
dubbele espresso	4.8
cappuccino	3.8
flat white	5.5
latte (macchiato)	4.5
warme choco	4
thee	3.3
verse muntthee	4
verse gemberthee	4

fris

frisdranken	*vanaf*	3.8
mineraalwater 75cl		6.5
bruiswater 75cl		6.5
tomatensap		4
jus d'orange (Schulp)		4.5
blooming bio-limonade *vers fruit, biologische siroop & plat of bruiswater*		6
Lukies Ginger Beer *100% natuurlijk & lokaal*		5.5

zoet

verse appeltaart	5
zoete lekkernij van de dag	5
slagroom	0.5

bier

van de tap • biologisch

Gulpener fluitje	3.8
Gulpener vaasje	4.5

op de fles • biologisch

Gulpener Radler 0.0	5.5
Gulpener 0.0	5.5
Gulpener Weizen 0.3	5.5
Gulpener IPA 0.3	5.5

wijn

wit	**glas**	**fles**
Verdejo, El Convertido, *Spanje*	6.5	32.5
Trebbiano blend, Tenuta Falcona, *Italië*	7	35
Pinot Grigio, Terrana Wines, *Italië*	7	35
Chardonnay, La Closerie des Lys, *Frankrijk*	7	35
rood		
Merlot, Terrana Vigneti delle Dolomiti, *Italië*	6.5	32.5
Negroamaro, Salentino Mocavero, It*alië*	7	35
Pinot Noir, La Closerie des Lys, *Frankrijk*	7	35
rosé		
Pinot Grigio, Terrana Wines, *Italië*	7	35
Guilhem Rosé Pays de l'Hérault, *Frankrijk*	7	35
bubbel		
Arte Latino Cava Brut, *Spanje*	7.5	49.5

wijnkaart

wit

2023 **Stadt Krems ‘Grüner Veltliner‘ Lössterrassen**
Kremstal • Oostenrijk 51.5
De grüner veltliner kreeg in korte tijd enorm veel fans en wij begrijpen wel waarom. Oostenrijk staat bekend om zijn wijnen van zeer hoge kwaliteit en de grüner veltliner is de trots van het land. Stadt Krems is het oudste wijndomein van Oostenrijk, waar zuiverheid en frisheid leidend zijn. De wijn is mineralig en heeft tonen van wit en geel fruit, bloesem en een subtiel pepertje.

2023 **Sancerre Blanc ‘Les Baronnes’**
Loire • Frankrijk 62.5
In de neus aroma’s van wit fruit en verse kruiden. In de mond een en al frisheid, met levendige zuren en een aanhoudende kruidige smaak. Tonen van mineraliteit, rijp wit fruit en witte bloemen.

2023 **Taboadella ‘Villae’ Branco**
Dão • Portugal 40.0
Villae Branco is een mooie, gestructureerde en gulle witte wijn met intense aroma’s van meloen, citrus en kweepeer.

2022 **Giacomo Barbero Roero Arneis**
Piëmonte • Italië 48.5
In de neus aroma’s van rijp wit fruit, perzik en witte bloemen. In de mond zacht en verfijnd, met een frisse aanzet en een ronde, elegante structuur. Tonen van peer, steenfruit en een lichte kruidigheid, gevolgd door een subtiele amandeltoon in de afdronk.

2023 **Closerie des Lys Croux**
Limoux • Frankrijk 45.5
Volle, rijke witte wijn van chardonnay en mauzac, waarin het hout zacht is geïntegreerd. Een vettige structuur met tonen van rijp wit en geel fruit.

rosé

2025 **MiP**
Provence • Frankrijk 39.5
Verfijnde, lichtgekleurde rosé met aroma’s van witte bloemen en geel fruit. Elegant en fris van smaak, met een zachte structuur en een delicate, fruitige afdronk.

rood

2023 **Artuke Rioja Maceración Carbónica**
Rioja • Spanje 39.5
Uitgesproken fruitige neus met tonen van frambozen, kersen en aalbessen. In de mond zeer sappig en fruitig met spannende zuren en heerlijk rood fruit.

2022 **Zantho ‘Zweigelt’**
Burgenland • Oostenrijk 42.5
Prachtige fruitige geur van aardbeien en rijpe kersen, met lichte aardse aroma’s. In de smaak een harmonie van fruit, zachte kruidigheid en verfijnde zuren. Een heerlijke, sappige rode wijn.

2020 **Palazzo Maffei Amarone della Valpolicella**
Veneto • Italië 80.0
Gestructureerde, zwoele rode wijn met tonen van bramen, bosbessen en specerijen.