



RESTAURANT
Blossom. 

www.restaurantblossom.nl

Wij hanteren één rekening per tafel | We charge one bill per table

LEKKER OM TE DELEN

BROODPLANKJE  €11,50
Flatbread, kruidenboter, chefsaus, tomatensalsa

CAMEMBERT UIT DE OVEN  €15,00
Pruimen compote en brood
Wijstip: Selva Volpina Morlot

VOORGERECHTEN

ROMIGE POMPOENSOEP  €9,50
Pompoen, pompoenpitten, vegan room

RUNDER CARPACCIO €16,50
Grove mosterd crème Grana Padano, pittenmix, gefrituurde uitjes, rucola

STEAK TARTAAR €17,50
Cornicons, rode ui, kappertjes, truffelsaus
Wijstip: Barbera D'alba Superiore DOC

PROEVERIJ VAN MAKREEL €19,00
Gerookt, gebakken en sashimi, appel pompoen compote, citrussgel
Wijstip: Vintage Verdejo

BRUSCHETTA PADDESTOELEN  €12,50
Gebakken paddestoelen, knoflookolie, gebakken uien gel

GEKARAMELISEERDE GEITENKAAS  €15,50
Toast, pruimen compote, krokante rijstballetjes

MAALTIJDSALADES

Salades worden geserveerd met brood en gezouten roomboter

SALADE CARPACCIO €19,50
Gemengde sla, Grana Padano, Grove mosterd crème, pittenmix, gefrituurde uitjes

SALADE TONIJN €19,50
Gemengde sla, tonijnsalade, gratineerd met kaas

SALADE PADDESTOELEN  €18,50
Gemengde sla, gebakken paddestoelen, gel van gebakken ui

SALADE GEITENKAAS  €19,50
Gemengde sla, gekarameliseerde geitenkaas, pruimen compote, krokante rijstballetjes

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelpuree en seizoensgroenten

BETUWSE BIEFSTUK €37,50
Runder biefstuk, keuze uit: kruidenboter of pepersaus
Wijstip: Cuvée Sautado Malbec Reserva

KIPSCHNITZEL €26,50
Jus roomsaus, preiselberen compote

ZALMFILET €28,00
Sesamkorst, teriyakisaus
Wijstip: Vintage Verdejo

PORTOBELLO  €26,50
Parelcouscous, linzen, vegan bechamelsaus

HERTEN BIEFSTUK €35,50
Rode port saus
Wijstip: L'Incontournable Pinot Noir

RAVIOLI  €25,00
Pompoen, pumpkin spice boterjus, Grana Padano
Wijstip: Selva Volpina Chardonnay

BIJ TE BESTELLEN

BAKJE FRIET MET MAYONAISE €6,50

AARDAPPELPUREE €6,50

GROENE SALADE €6,50

SEIZOENSGROENTEN €6,50

VOOR DE KLEINTJES

KIDS POMPOENSOEP  <i>Pompoen, pompoenpitten, vegan room</i>	€4,50
KIDS KIPSCHNITZEL <i>Jus roomsaus, preiselberen compote</i>	€14,50
KIDS ZALMFILET <i>Sesamkorst, teriyakisaus</i>	€14,50
KIDS PORTOBELLO  <i>Parelcouscous, linzen, vegan bechamelsaus</i>	€14,50
FRIET MET EEN SNACK <i>Met frietsaus of appelmoes. Keuze uit: -Frikandel -(Vegan) kroket -Kaassouffle -Kipnuggets</i>	€10,50

POFFERTJES MET VERS FRUIT <i>Geserveerd met een bakje fruit, poedersuiker en stroop</i>	€10,50
---	--------

KIDS PASTA  <i>Spaghetti, rode saus, groente, Grana Padano</i>	€12,50
---	--------

DESSERT

TRIO VAN CHOCOLADE <i>Lava cake, witte chocolade parfait, chocolade mouse</i>	€10,50
TARTELLETE <i>Vanillecrème, gebakken appel, kaneel ijs</i>	€10,50
VERS FRUIT <i>Vers Betuws fruit</i>	€9,50
DAME BLANCE <i>Vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	€8,50
MONT BLANC <i>Vanille ijs, chocoladesaus, advocaat, slagroom</i>	€9,50
KINDERIJSJE <i>Dierenbeker met vanille ijs, slagroom en discospikkels</i>	€7,50

Met een leuke beker om mee naar huis te nemen!

SPECIALS

KOFFIE VERWENNERIJ  <i>Koffie, cappuccino of thee met friandise en een koffielikeur</i>	€6,95
FRENCH COFFEE <i>Koffie, Grand Marnier, slagroom</i>	€10,50
IRISH COFFEE <i>Koffie, basterdsuiker, Jameson, slagroom</i>	€10,50
ITALIAN COFFEE <i>Koffie, Amaretto, slagroom</i>	€10,50
SPANISH COFFEE <i>Koffie, Tia Maria, slagroom</i>	€10,50
ESPRESSO MARTINI CLASSIC <i>Espresso, Vodka, Tia Maria</i>	€12,50
ESPRESSO MARTINI SIGNATURE <i>Espresso, Vodka, Baileys</i>	€12,50
AFFOGATO <i>Espresso, vanille ijs</i>	€5,95

MET PASSIE BEREIDEN WIJ DAGELIJKS VERSE GERECHTEN, SAMENGESTELD UIT ZORGVULDIG GESELECTEERDE STREEKPRODUCTEN. HOEWEL WIJ ALLERGENEN ZO VEEL MOGELIJK PROBEREN TE VERMIJDEN, KUNNEN WIJ NIET GARANDEREN DAT ONZE GERECHTEN VOLLEDIG ALLERGENENVRIJ ZIJN.

TO SHARE

BREAD PLATE

Flatbread, herb butter, chef's sauce, tomato salsa

€11,50

OVEN-BAKED CAMEMBERT

Plum compote and bread

Wine tip: Selva Volpina Merlot

€15,00

STARTERS

CREAMY PUMPKIN SOUP

Pumpkin, pumpkin seeds, vegan cream

€9,50

BEEF CARPACCIO

Coarse mustard cream, Grana Padano, mixed seeds, fried onions, arugula

€16,50

STEAK TARTAAR

Chornicons, red onion, capers, truffle sauce

€17,50

Wine tip: Barbera D'alba Superiore D.O.C

TASTING FROM MACKEREL

Smoked, baked and sashimi, apple squash compote, citrus gel

€19,00

Wine tip: Vintage Verdejo

MUSHROOM BRUSCHETTA

Baked mushrooms, garlic oil, baked onion gel

€12,50

CARAMELISED GOAT'S CHEESE

Toast, plum compote, crispy rice balls

€15,50

SALADS

Salades are served with bread and salted butter

SALAD BEEF CARPACCIO

Mixed salad, Grana Padano, coarse mustard cream, mixed seeds, fried onions

€19,50

TUNA SALAD

Mixed salad, tuna salad, gratined with cheese

€19,50

MUSHROOM SALAD

Mixed salad, baked mushrooms, garlic oil

€18,50

GOAT CHEESE SALAD

Mixed salad, caramelised goat's cheese, plum compote, crispy rice balls

€19,50

MAIN COURSES

Main courses are served with mashed potatoes and seasonal vegetables

BETUWSE STEAK

Beef steak served with a choice of herb butter or pepparsauce

€37,50

Wine tip: Cinco Sedito Malbec Reserva

CHICKEN SCHNITZEL

Creamy gravy, lingonberry compote

€26,50

SALMON FILET

sesame crust, teriyaki sauce

€28,00

Wine tip: Vintage Verdejo

PORTOBELLO

Pearl couscous, lentils, vegan bechamel sauce

€26,50

VENISON STEAK

Red port sauce

€35,50

Wine tip: L'Incontournable Pinot Noir

RAVIOLI

Pumpkin, pumpkin spice butter sauce, Grana Padano

€25,00

Wine tip: Selva Volpina Chardonnay

EXTRA'S

BOWL FRIES WITH MAYONNAISE

€6,50

MASHED POTATO

€6,50

GREEN SALAD

€6,50

SEASONAL VEGETABLES

€6,50

FOR THE LITTLE ONES

KIDS PUMPKIN SOUP  €4,50
Pumpkin, pumpkin seeds, vegan cream

KIDS CHICKEN SCHNITZEL €14,50
Creamy gravy, lingonberry compote

KIDS SALMON FILET €14,50
sesame crust, teriyaki sauce

KIDS PORTOBELLO  €14,50
Pearl couscous, lentils, vegan bechamel sauce

FRIES WITH A SNACK €10,50
With mayonnaise or apple sauce. Choose from
-Frikandel
-(Vegan) croquette
-Cheese soufflé
-Chicken nuggets

MINI PANCAKES €10,50
Served with fresh fruit, powdered sugar and sirup

KIDS PASTA  €12,50
Spaghetti, red sauce, vegetables, Grana Padano

DESSERTS

CHOCOLATE TRIO €10,50
Lava cake, white chocolate parfait, chocolate mousse

TARTELLETTE €10,50
Vanilla cream, baked apple, cinnamon ice cream

FRESH FRUIT €9,50
Fresh Betuws fruit

DAME BLANCE €8,50
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

MONT BLANC €9,50
Vanilla ice cream, chocolate sauce, eggnog, whipped cream

KIDS ICE CREAM €7,50
Animal cup, vanilla ice cream, whipped cream, discodip

With a fun mug to take home!

SPECIALS

COFFEE TREAT  €6,95
Coffee, cappuccino or tea with pastries and a coffee liqueur

FRENCH COFFEE €10,50
Coffee Grand Marnier, whipped cream

IRISH COFFEE €10,50
Coffee, brown sugar Jameson, whipped cream

ITALIAN COFFEE €10,50
Coffee, Amaretto, whipped cream

SPANISH COFFEE €10,50
Coffee, Tia Maria, whipped cream

ESPRESSO MARTINI CLASSIC €12,50
Espresso, Vodka, Tia Maria

ESPRESSO MARTINI SIGNATURE €12,50
Espresso, Vodka, Baileys

AFFOGATO  €5,95
Espresso, vanilla ice cream

EVERY DAY, WE PREPARE FRESH DISHES WITH PASSION, USING CAREFULLY SELECTED LOCAL INGREDIENTS. ALTHOUGH WE TRY TO AVOID ALLERGENS AS MUCH AS POSSIBLE, WE CANNOT GUARANTEE THAT OUR DISHES ARE COMPLETELY FREE OF ALLERGENS.

ONZE WIJNEN

Wilt u wijnadvis? Informeer dan bij een
van onze gastheer-vrouwen

WIT

SELVA VOLTINA CHARDONNAY	€5,85 €28,50
SELVA VOLTINA PINOT GRIGIO	€6,25 €29,75
TERROIR GRINOU TRAD. MOELLEUX	€6,25 €30,75
L'INCONTOURNABLE SAUVIGNON BLANC	€6,75 €33,25
VINOTAGE VERDEJO	€6,95 €34,25

ROSE

SELVA VOLTINA ROSATO	€5,75 €28,75
ROSÉ D'ANJOU CECILE LEBRUN	€6,75 €32,00
FONT D'AMOUR	€6,75 €33,75

ROOD

SELVA VOLTINA MERLOT	€5,75 €28,25
L'INCONTOURNABLE PINOT NOIR	€6,80 €34,00
RIOJA CRIANZA MARQUÊS D' ALDEANUEVA	€9,00 €44,75
CINCO SENTIDO MALBEC RESERVA	€9,80 €48,75

MOUSSEREND

CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT 18,7 CL	€8,50
CAVA BRIZA DEL MAR BRUT 75 CL	€36,95
HUGO 6.0%	€6,25
HUGO 0.0%	€6,25

PORT

KOPKE PORT ROOD	€7,00
KOPKE PORT WIT	€7,00

KRENKELAAR

KRENKELAAR APPELCIDER 6,5%	€7,45
KRENKELAAR APPELSPRANKEL 0.0%	€7,45

*Fruitpark Hotel & Spa biedt diverse zakelijke
arrangementen aan, laat u verrassen op deze
prachtige plek in de Betuwe.*



INFORMEER NAAR DE MOGELIJKHEDEN
VOOR UW BIJEENKOMST!

**INSPIREERENDE LOCATIE
CENTRALE LIGGING NL**

**LUNCHEN, VERGADEREN EN
OVERNACHTEN IN LUXE**



Fruitpark Hotel & Spa | Bonegraafseweg 59 | 4051CG | Ochten
T. 0344-607785 | www.fruitparkhotel.nl

RESTAURANT Blossom.



Welkom bij Restaurant Blossom!

Ons restaurant gevestigd op het Nationaal Fruitpark
is de ideale locatie voor:

- Koffie met **Betuws gebak**
- Uitgebreide **lunch**
- Gezellige **borrel**
- Feestelijke **high-tea**
- Sfeervol **dineren**
- Terras met **speeltuin**



7 dagen in de
week geopend!

Natuurlijk genieten bij Blossom!

Restaurant Blossom
Bonegraafseweg 59 | 4051CG | Ochten
T. 0344-607785 | www.restaurantblossom.nl



RESTAURANT
Blossom. 

www.restaurantblossom.nl