



Blok's Restaurant

en precisie zijn bereid, is bij Marco Blok aan het juiste adres. Zijn talent ligt op het vlak van subtiele smaakcombinaties met diverse internationale invloeden, op basis van verse en vaak biologische seizoensproducten. Zo presenteert hij bijvoorbeeld geroosterde makreel met wortel, kokos, koriander en sesam: ingetogen, fijn en goed op smaak. Daarna uitstekend klaargemaakte Harderwijkse eend met aardpeer, witlof, anna-aardappel en lavasjus en een mooi uitgebalanceerd hoofdgerecht van lam van De Lindenhof (schouder en stoofvlees), met anijschampignon, tomaat, spitskool en bulgur. De bediening is vriendelijk en efficiënt; gastvrouw Ingeborgh Blok neemt de tijd voor haar gasten. Wijnarrangementen zijn er niet, maar daar staat een ruim gevarieerde keuze aan wijnen per glas (circa twintig) tegenover en een prima, op smaak ingedeelde wijnkaart: grotendeels Europees, inclusief een aantal minder bekende pareltjes. Het niveau in de keuken en de bediening is constanter dan voorheen, uitstekend!

## AMERSFOORT Blok's Restaurant



Krommestraat 49  
3811 CB Amersfoort  
T 033-4610222

W [www.bloksrestaurant.nl](http://www.bloksrestaurant.nl)

€55 lunch van 31-12-2015 tot 1-1-2016 van 26-01-2016 tot 10-02-2016 van 05-05-2016 tot 09-05-2016 van 12-07-2016 tot 03-08-2016

## SUBTIELE SMAAKCOMBINATIES, MET ZORG EN PRECISIE BEREID

Culinair grensverleggend is het modern ingerichte Blok's Restaurant niet, maar wie ontspannen wil genieten van aantrekkelijke gerechten die met veel zorg