



Kasteel Elsloo

hotel & restaurant

## Tasting Menu Proeverij van diverse gerechten

Onze chef-kok Roger Zelissen bereidt voor u een feestelijk surprise-menu.

*Uiteraard kunt u aangeven op welke ingrediënten  
u bijzonder prijs stelt en welke u zeker niet blijft.*

Uitsluitend te bestellen als alle gasten aan tafel hieraan deelnemen.  
3-gangen 39,00 / 4-gangen 49,00 / 5-gangen 59,00 / 6-gangen 69,00

### Koude en warme voorgerechten

#### Vegetarische voorgerechten

- Limburgse geitenkaas van de 'Bokkesprong' uit Veulen / honing uit het kasteelpark van Elsloo / frisse salade / gerookte amandelen / chutney van kweepeer 15,00
- Ravioli gevuld met mozzarella en tomaat / crème van knolselderij / courgette met tomaat / quenelle van roomkaas 15,00

#### Voorgerechten vis

- Tompouce van gerookte zalm en Limburgse geitenkaas / basilicumcrème / frisse salade / krokante groenten / crème van basilicum 16,50
- Taartje van krabvlees / gelakte paling / zalfje van avocado / crème van groene curry 17,50
- Gegrilde coquilles Saint-Jacques / krokant gebakken balkenbrij / groene salade / compote van pompoen 18,50

#### Voorgerechten vlees

- Pastrami van Iers rund / kroketje gevuld met zuurvlees / huisgemaakte picalilly 16,00
- Klassieke Franse pâté bereid van wild zwijn en hert / in honing gebakken appel / crème van eekhoortjesbrood 15,00
- Carpaccio van hert / chutney van zoete ui / in Gerardus kloosterbier-beslag bereide beignets van mini-champignons / dressing van spekjes en ui 18,50
- Terrine van ganzenlever en gekonfijte eend / compote van kweepeer / cognacpruimen / rode portsiroop / vers briochebrood 17,50

#### Warme tussengerechten en soep

- Crèmesoep van eekhoortjesbrood / ravioli gevuld met paddenstoelen / gekonfijte eend / truffelolie 13,50
- Feuilleté gevuld met ragout van hert, wild zwijn, paddenstoelen en mini-uitjes  
*(Als hoofdgerecht geserveerd met seizoensgroenten)* 15,50  
23,50
- Gebakken coquilles Saint Jacques / met Madras kerrie gekarameliseerde witlof / crème van gele wortel / venkelbotersaus 17,50

De gerechten op onze menukaart zijn seizoensgebonden en daar waar mogelijk afkomstig uit onze eigen regio. Ze worden door ons keukenteam uitsluitend met dagverse natuurlijke producten bereid.

**'Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten'**

Indien u bijzondere wensen heeft met betrekking tot de aanwezigheid van bepaalde ingrediënten in onze gerechten, verzoeken wij u om dit te melden aan een van onze leidinggevende medewerkers.

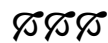


### **Keuzemenu 3-gangen BIB Gourmand à 36,00**

Proeverijtje van hert;  
Gedroogde hertenham / salami van hert / terrine van hert  
met fijne salade en chutney van zoete ui

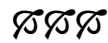
OF

Taartje van gerookte forel met gelei van verse kruiden /  
Hollandse garnalen / crème van groene curry



### **(extra tussengerecht à 15,50)**

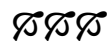
Feuilleté gevuld met ragout van hert, wild zwijn, paddenstoelen en mini-uitjes



In roomboter gebakken jonge zeeduivel / risotto van courgette, spekjes en sjalot /  
puree van doperwten / bieslook-crèmesaus

OF

Rosé gebraden entrecote / gestoofde rode kool / puree van pastinaak /  
in de oven gegaarde krieltjes / jus van rode wijn en shii take



Tirami su / crumble van chocolade / vanille-roomijs

### **Extra kaasgerecht à 10,50**

Vier kaassoorten met vijgenbrood

### **Hoofdgerechten van vis**

Op de huid gebakken schelvisfilet / ravioli van spinazie / 25,00  
mousseline van knolselderij roergebakken spinazie / witte wijn-botersaus

Gegrilde tarbotfilet / risotto van paddestoelen / crème van bospeen / 32,50  
seizoensgroenten / truffelsaus

### **Vegetarisch, vlees en gevogelte**

Dagverse vegetarische suggestie 21,50

Rosé gebraden Belge Bleue runderentrecote/ roergebakken peultjes, 25,00  
haricots verts en paddenstoelen / bearnaisesaus / verse frietjes

Patrijs / borstfilets en gekonfijte pootjes / smeùige zuurkool / buikspek / 26,50  
rookworst / mousseline van aardappel / romige mosterdsaus

Hertenrugfilet / seizoensgroenten / paddenstoelen / rozemarijnaardappeltjes / 29,50  
vossenbessen / klassieke wildjus

Tournedos van 'Jeune Boeuf' kalfshaas / krokant gebakken kalfszwezerik / 34,00  
risotto van bosui / 'vergeten groenten' / kalfsjus met verse kruiden



**Kaas / Cheese**

Selectie van Europese kazen door onze Maître Fromager 13,50  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*Graham's 'The Tawny' Port à € 5,50 p/glas*

**Desserts uit onze patisserie keuken / Delicious afters**

Tirami su / crumble van chocolade / vanille-roomijs 10,50  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*Graham's 'The Tawny' Port à € 5,50 p/glas*

Chocoladetaartje / pinda / gekarameliseerde banaan / 10,50  
roomijs met gezouten karamel  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*Graham's '10 years Tawny Port à € 7,50 p/glas*

Espresso-ijstaart / nougatine / merinque / whiskeyroom 10,50  
siroop van gebrande suiker  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*2008 Huxelrebe Beerenauslese, Strauss – Rheinhessen à € 6,50 p/glas*

In rode wijn gepocheerde peer / vanille-sabayon / vanille crumble / 10,50  
gel van rode wijn, framboos, en earl grey / stroopwafel-roomijs / kaneel macaron  
*Wijnsuggestie/ Suggested wine:*  
*2015 Red Muscadel , Rietvallei Wine Estate, Robertson - South Africa à € 5,50 p/glas*