



Kasteel Elsloo Experience

Tasting Menu voor 2 pers à € 75,00

Koude gerechten

1. Tataki van verse zalm | sushi rijst | basilicumcrème
2. Taartje van gerookte paling | palingfilet
3. Pastrami van Iers rund gemarineerd met soja en yuzu | crème van sesamzaad

Warme gerechten

4. Scampi met bosui in knoflook-roomsaus
5. Huisgemaakte smoked BBQ pulled porc

Kaas en Dessert

6. Drie Europese kaasjes met vruchtenbrood en notencrumble
7. Taartje van witte chocolade en mango | chocoladebrownie met pinda | chocolade crumble

Huisgemaakte broodjes met roomboter klaar voor gebruik.
Ciabattabrood afbakken ca. 12 min. in een oven van ca. 200 graden.

Scampi (no.4) en Pulled Porc (no.5) ca. 10 min. verwarmen in een oven van ca. 200 graden of in een ovenschaaltje in de magnetron.

Bon Appetit !

Directie en medewerkers Kasteel Elsloo