



## 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 43,00 | 4-gangen 53,00 | 5-gangen 63,00

### All time favourites

Salade Riche – 3 bereidingen van onderstaande lekkernijen; 1/2 Canadese kreeft   terrine van ganzenlever   krokant gebakken kalfszwezerik   gele biet   groene asperges   saffraanmayonaise	37,50
Gebakken coquilles Saint-Jacques   Jambon de Bayonne IGP   witlof   crème van vadouvan kruiden	21,50
Salade van halve kreeft   Cavaillonmeloen   cocktailsaus	25,00
Krokant gebakken kalfszwezerik   risotto van bosui   gekarameliseerde witlof   krachtige jus van morieltjes	32,50

### Koude en warme voorgerechten

Vegetarische salade   gefrituurde groene asperges   kroketje van geitenkaas   gerookte amandelen   pesto van verse tuinkruiden 	14,50
Kort gebakken tonijn   sesamcrème   sushi rijst   gemarineerde bietjes   groene salade   frisse kruidendressing	17,50
Pastrami van 'Jeune Boeuf' kalfsvlees   crème brûlée van gebakken ui   gel van gember   sojasaus-dressing	16,50
Ravioli gevuld met spinazie en ricotta   tomaten-kruidensaus   verse spinazie   Parmezaanse kaas (vegetarisch) 	16,50
Gebakken scampi   spinazie   gnocchi in knoflook-roomsaus en bosui	17,50

### Mini BIB voor de kinderen



Voor de kinderen tot 12 jaar een 2-gangen menu op maat Een mooi stukje vlees of vis naar keuze met lekkere frietjes en als afsluiting een kinderijsje	16,50
--	-------

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 39,00

Kort gebakken tonijn | sesamcrème | sushi rijst |  
gemarineerde bietjes | groene salade | frisse kruidendressing

OF

Pastrami van 'Jeune Boeuf kalfsvlees | crème brûlée van gebakken ui |  
gel van gember | sojasaus-dressing

SSS

### Extra tussengerecht à € 15,50

Gebakken scampi | spinazie | gnocchi in knoflook-roomsaus en bosui

SSS

Gebakken kabeljauwfilet | risotto met jonge prei en spekjes |  
paprika en courgette | venkel-witte wijnsaus

OF

Tournedos van Hollands rund | groene boontjes | gebakken paddenstoelen |  
in de oven gegaarde kleiaardappeltjes | bearnaisesaus  
(supplement menu 5,50)

SSS

Vier kaassoorten met vijgenbrood

OF

Gegratineerde aardbeien | sabayonsaus | aardbeien coulis | vanille-roomijs

### Extra kaasgerecht à € 12,50


Vegetarische invulling van menukeuze mogelijk 

## Visgerechten

Gebakken kabeljauwfilet | coquilles Saint-Jacques | risotto met jonge prei en spekjes | 29,50  
paprika en courgette | venkel-witte wijnsaus

Tarbotfilet | mousseline van aardappel | roergebakken paddenstoelen | 35,00  
saus van morieltjes | geroosterde venkel | zachte meloeskes uitjes

## Vegetarisch, vlees en gevogelte

Ravioli gevuld met spinazie en ricotta | tomaten-kruidensaus | verse spinazie |  21,50  
Parmezaanse kaas

Lintpasta | borstfilet van boerenhoeve kip | seizoensgroenten | paddenstoelen-truffelsaus 25,00

Filet van rosé gebraden lamsrug | arancini van lamsschenkel | brocoli | 27,50  
mousseline van gele wortel | lamsjus met rozemarijn

Tournedos van Hollands rund | groene boontjes | 29,50  
in de oven gegaarde kleiaardappeltjes | bearnaisesaus

Tournedos van Hollands rund met halve Canadese kreeft | groene boontjes | 45,00  
in de oven gegaarde kleiaardappeltjes | bearnaisesaus

Supplement portie verse frites 5,50



Kasteel Elsloo  
*hotel & restaurant*

**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**

Gegratineerde aardbeien | sabayonsaus | aardbeien coulis | vanille-roomijs 10,50  
*Wijnsuggestie / Suggested wine:*  
*2019 Moscato d'Asti 'Bricco Riella' 5% - Piemonte – Italia à € 5,90 p/glas*

Dame Blanche 'Classique' 10,50  
*Wijnsuggestie / Suggested wine:*  
*2017 Red Muscadel – Rietvallei – South Africa à € 5,50 p/glas*

Proeverijtje van witte chocolade | rabarber | macaron van gember | 10,50  
verse frambozen | vanille-crumble  
*Wijnsuggestie / Suggested wine:*  
*2019 Welschriesling Beerenauslese – Haider – Burgenland – Austria à € 6,90 p/glas*