



VOORGERECHTEN (ook mogelijk als tussengerecht)

RODE BIET knolselderij ponzu	17
CORVINA sinaasappel wortel groene kruiden	18
COQUILLE knolselder truffel kaantjes (lauw warm geserveerd)	20
WILD ZWIJN carpaccio roodlof veenbessen	18

TUSSENGERECHTEN (ook mogelijk als voorgerecht)

SAVOOIEKOOL knolselderij sinaasappel steranijs	18
BISQUE garnaal rivierkreeft cognac	17
DUIF sinaasappel pruimen steranijs	22
HAZENRUG schorseneren pastinaak wildjus	22

HOOFDGERECHTEN

AARDPEER paddenstoelen pompoen	25
HEILBOT seizoensgroenten pommes amandines witte wijnsaus	28
HERTFILET seizoensgroenten puree van aardappel rode wijnsaus	30
REERUG paddenstoelen pompoen stoofpeer wildsaus	40

DESSERTS

KOFFIE COMPLEET met friandises	7
DAME BLANCHE vanille chocolade slagroom	14
AMARENA KERS yoghurt bloesem	16
MANDARIJN sorbet pure chocolade	16
PROEVERIJ VAN KAZEN selectie van de chef	18

SUPPLEMENT

FRITES met mayonaise	5
KRIELAARDAPPELTJES in peterselieboter	5
KLEINE GROENE SALADE	5

Voor groepen vanaf 8 personen hanteren wij ons Kasteelmenu.



KASTEELMENU (op reservering ook beschikbaar tijdens de lunch)

WILD ZWIJN

BISQUE*

CORVINA**

DUIF***

HEILBOT

of

HERTFILET

MANDARIJN

PROEVERIJ VAN KAZEN****

Wij informeren u graag over onze dagverse vegetarische menu-mogelijkheden.

3 - gangen (wild zwijn - heilbot / hertfilet - mandarijn)	52
4 - gangen (met *)	68
5 - gangen (met * en **)	85
6 - gangen (met *, ** en ***)	103
7 - gangen	118
kaas ipv zoet	supplement 5

WIJNARRANGEMENT bij het Kasteelmenu

BIJPASSENDE WIJNEN	per glas 7
BOB-ARRANGEMENT halve glazen	per glas 5

Of vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.

*De gerechten op onze menukaart zijn seizoensgebonden.
Wij werken uitsluitend met dagverse, natuurlijke producten, zo mogelijk uit eigen regio.
Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u wensen, laat het ons weten.*