



---

#### VOORGERECHTEN

---

HERT CARPACCIO gerookt hert   cranberries   mosterdzaad.	19,50
COQUILLE prei   mosselen	22,50
LINZEN rode biet   yuzu   spinazie	17,50

---

#### TUSSENGERECHTEN (ook mogelijk als voorgerecht)

---

BISQUE vis soep   schaal - en schelpdieren	17,50
BISQUE als voorgerecht	19,50
CONFIT DE CANARD gekonfijte eend   port   sinaasappel	19,50
PASTA VEGA gnocchi   courgette   basilicum	17,50

---

#### HOOFDGERECHTEN

---

DIAMANTHAAS rode wijn saus   seizoensgroenten   aardappel garnituur	29,50
PARELHOENDER SUPREME dragonsaus   seizoensgroenten   aardappel garnituur	29,50
TOURNEDOS peper saus   seizoensgroenten   aardappel garnituur	39,50
TOURNEDOS eendenlever	Toeslag 9,50
HEILBOT witte wijn saus   citroengras   seizoensgroenten	31,50
RISOTTO shi – take   parmezaan	26,50
WILDSTOOF bok bier   seizoensgroenten	27,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, een groenten - en aardappel garnituur

*Voor groepen vanaf 8 personen hanteren wij ons Kasteel Menu.*



---

## DESSERTS

---

DAME BLANCHE vanille   chocolade   slagroom	14,50
MANDARINE mandarijn sorbet   espuma mandarijn   kalamansi   chocolade	17,50
TARTE TATIN appel	15,50
PROEVERIJ VAN KAZEN selectie van de chef	19,50

---

## KASTEEL MENU

---

3 - gangen menu naar keuze	54,50
Toeslag Tournedos	7,50
Toeslag Tournedos Eendenlever	15,00
4 - gangen menu naar keuze	64,50
Toeslag Tournedos	7,50
Toeslag Tournedos Eendenlever	15,00

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

5

---

## WIJNARRANGEMENT

---

**3 / 4 – GANGEN BIJPASSENDE WIJNEN** 25 / 32

*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!*