



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

- In tarwekruim gebakken Limburgse geitenkaas van de 'Bokkesprong' uit Veulen /
kleine salade / armagnac pruimen / basilicumcrème 15,00
- Ravioli gevuld met gepofte paprika en aceto balsamico / gewokte spinazie /
olijfolie en Parmezaanse kaas / beignets van courgette 15,00

Voorgerechten vis

- Tompouce van gerookte zalm en Limburgse geitenkaas van de Bokkesprong uit Veulen /
korstdeeg met zeezout / dressing van honing en citroen / crème van basilicum 16,50
- Gebakken coquilles Saint-Jacques / coppaham uit de Peelstreek / salade van witlof/
crème van vadouvan kruiden 17,50
- Sashimi van kort gebakken verse tonijn / sushirijst / avocado / komkommer /
krokante groenten / wasabi / soja / sesamzaad 18,50

Voorgerechten vlees

- Gebakken borstfilet van houtduif / ambachtelijke balkenbrij / groene salade /
dressing van kriekbier / compote van kweepeer 15,00
- Drieluik van hert; gedroogde hertenham / salami van hert / kroketje van hertenbout /
chutney van appel en mango 16,50
- Carpaccio van Iers rundvlees / marbré van ganzenlever / truffelcrème
rucola sla / Parmezaans kaas 18,50

Warme tussengerechten

- 3 Gefrituurde scampi op gewokte noedels met paksoi, taugé en soja 15,50
- Op lage temperatuur gegaarde varkenswang / compote van rode ui /
gekarameliseerde witlof / saus van sjalot en rode wijn 17,50
- Ragoutje van wild met paddenstoelen, mini-uitjes en bladerdeeg
(Als hoofdgerecht geserveerd met seizoensgroenten) 15,50
23,50

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 37,00

Tartaar van kabeljauw / limoen en sesamolie /
crème van gele curry / frisse salade / in soja gegaarde spekblokjes

OF

Drieluik van hert;
Gedroogde hertenham / salami van hert /
kroketje van hertenbout / chutney van appel en mango

SSS

Extra tussengerecht à € 17,50

Op lage temperatuur gegaarde varkenswang / compote van rode ui /
gekarameliseerde witlof / saus van sjalot en rode wijn

SSS

In krokante Parmaham gebakken zeeduivelfilet / risotto van
bosui en spekjes / roergebakken zee kraal, spinazie en mini-tomaatjes /
sausje van witte wijn en pernod

OF

Rosé gebraden 'Tagliata' van Iers rund / diverse peulvruchten met
kastanjechampignons / pommes frites / sausje van
verse kruiden uit onze kasteeltuin

SSS

Crème brûlée van Dulche de Leche / mousse van witte chocolade /
ijs van mascarpone en abrikoos / crumble van vanille / gel van abrikoos

Extra kaasgerecht à 10,50

Vier kaassoorten met vijgenbrood

Hoofdgerechten van vis

Op de huid gebakken kabeljauwfilet / verse lintpasta met courgette, zee kraal en
mini-tomaatjes / sausje van Noilly-Prat vermouth 25,00

Proeverijtje van gebakken coquilles Saint-Jacques en scampi / groene asperges /
structuren van knolselderij / gegrilde Roseval aardappel / witte wijn-botersaus 29,50

In boter gegaarde tarbotfilet / risotto van paddenstoelen / gebakken cantharellen /
geroerbakte spinazie / saus van morieltjes 34,50

Vegetarisch, vlees en gevogelte

Dagverse vegetarische suggestie 21,50

Rugfilet van Gaasterland's kruidenvarken / zacht gegaarde varkenswang / gestoofde
zuurkool met mousseline van aardappel / jus van rode wijn en sjalotten 23,50

Tournedos van Maas-Rijn-Ijssel rund / ravioli van rundvlees / seizoensgroenten /
dikke frieten van zoete aardappel / saus van verse kruiden uit de kasteeltuin 26,00

Rosé gebraden hazenrugfilet met ragoutje van wild / gestoofde rode kool / spruitjes /
gekonfijte aardappel / saus met vossenbessen 29,00

Rosé gebraden rugfilet van Europees hert / gebakken paddenstoelen /
in vadouvan-olie gegaarde prei / gepeperde roomnoedels/ klassieke wildjus 34,50



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

Chocolade-sinaasappeltaartje / saus van butterscotch / gel van sinaasappel / 10,50
krokante chocolade / ijs van gezouten karamel
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Domaine de Brau Doux (mais pas trop), Villemoustaussou, Languedoc à € 6,90 p/glas

Crème brûlée van Dulce de Leche / mousse van witte chocolade / ijs van mascarpone 10,50
en abrikoos / crumble van vanille / gel van abrikoos
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
2013 Huxelrebe Beerenauslese, Weingut Meiser, Rheinhessen à € 6,90 p/glas

Espresso-ijstaart op meringues en amandel / nougatine / spiegel van whiskyroom 10,50
en karamel
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Graham's '20 years Tawny Port à € 8,50 p/glas

Gepocheerde Conference peer / gegratineerde sabayonsaus van Bourbon vanille en 10,50
kaneel / vanille crumble / roomijs
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Coteaux du Layon, Château de Passavent, Chenin Blanc, Val de Loire à € 6,90 p/glas