



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

Gegratineerde portobello paddenstoel gevuld met geitenkaas | groene salade | crème van ras el hanout 15,50

Ravioli gevuld met gepofte paprika en aceto balsamico | gewokte spinazie | gefrituurde courgette | sauce antiboise | olijfolie | Parmezaanse kaas 15,50

Voorgerechten vis

Kort gebakken zwaardvis | sushi rijst | komkommer | radijs | soja | kletskop van sesamzaad | crème van sesamzaad 16,50

Beignets van scampi (4x) | groene salade | mini-tomaat | crème van vadouvan kruiden 17,50

Voorgerechten vlees

Proeverijte van boerderijeend; pastrami van eend | zacht gerookte eendenborst | loempiaatje van eend | sesamolie | chutney van vijg en rode ui 15,50

Proeverijte van Limburgs kloostervarken; gedroogde ham | gekarameliseerd buikspek | rilette | kroketje van 'pulled porc' | chutney van sinaasappel, ui en roze pepers 16,50

Drie bereidingen van Maas-Rijn-IJssel rund; pastrami van rund | tartare 'american' met kwarteleitje | huisgemaakt kroketje | zalf van ras el hanout 17,50

Warme tussengerechten

Coquilles Saint-Jacques | woknoedels met paksoi en bosui | saus van gele curry 15,50

Risotto van paddenstoelen met krokant gebakken zwezerik | roergebakken spinazie | truffeljus 19,50

Mini BIB voor de kinderen



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

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

Kort gebakken zwaardvis | sushi rijst | komkommer | radijs |
soja | kletskep van sesamzaad | crème van sesamzaad

OF

Drie bereidingen van Maas-Rijn-IJssel rund; pastrami van rund |
tartare 'american' met kwarteleitje | huisgemaakt kroketje |
zalf van ras el hanout

SSS

Extra tussengerecht à € 15,50

Kabeljauwfilet | risotto van bospaddenstoelen |
gekarameliseerde witlof | truffelsaus

SSS

Op de huid gebakken pietermanfilets | seizoensgroenten |
aardappelmousseline | mouclade van Zeeuwse mosselen met
koriander, komijn en saffraan

OF

Borstfilet van parelhoender | lintpasta | knolselderij | tomaat |
sausje van kruiden uit de kasteeltuyn | krokantje van parelhoender

SSS

Soepje van rood fruit | bourbon vanille-ijs | amandelroom |
amandel koekjes | merinques van framboos

Extra kaasgerecht à € 12,50

Vier kaassoorten met vijgenbrood

Hoofdgerechten van vis

Op de huid gebakken pietermanfilets | seizoensgroenten | aardappelmousseline |
mouclade van Zeeuwse mosselen met koriander en saffraan 25,00

Gebakken coquilles en scampi | mousseline van knolselderij | groene asperges |
broccoli | pernod-botersaus 28,00

Zacht gegaarde tarbotfilet | ravioli gevuld met scampi (2) | gefrituurde scampi (2) |
courgetteslierten | mousseline van knolselderij | witte wijn-botersaus 36,00

Vegetarisch, vlees en gevogelte

Dagverse vegetarische suggestie 21,50

Borstfilet van parelhoender | lintpasta | knolselderij | tomaat |
sausje van kruiden uit de kasteeltuyn | krokantje van parelhoender 23,50

Rugfilet van Gaasterland's kruidenvarken | risotto met 'pulled pork' van zacht gegaarde
varkenswang | mousseline van knolselderij | gekarameliseerde witlof | kruidenjus 25,00

'Tagliata' van Iers rund | peulvruchten | gebakken paddenstoelen | verse frietjes |
jus van kruiden uit de kasteeltuyn 26,50

Tournedos van Maas-Rijn-IJssel rund | krokant gebakken zwezerik met
risotto van paddenstoelen | roergebakken spinazie | truffeljus 32,50



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

Soepje van rood fruit | bourbon vanille-ijs | amandelroom | 10,50
amandel koekjes | merinques van framboos
Wijnsuggestie / Suggested wine:
Xyris, Mosta di Uve, Marotti Campi à € 6,90 p/glas

Parfait van Dulce de Leche | chocolademousse | krokante banaan in brique-deeg 10,50
met limoen en kokos | vanille-crème
Wijnsuggestie / Suggested wine:
2015 FSW8b Botrytis Viognier, Yalumba – South Australia à € 7,50 p/glas

Dame Blanche 'Classique' 10,50
Wijnsuggestie / Suggested wine:
2016 Red Muscadel, Rietvallei, Robertson – South Africa à € 5,50 p/glas