



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

Carpaccio van kabeljauw | antiboise-dressing | aardappel-appelsalade |
groene salade | gerookte paling | basilicumcrème 15,50

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

Voorgerechten vlees

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

Drie bereidingen van Maas-Rijn-Ijssel rund; carpaccio gevuld met aardappelsalade |
gemarineerd met soja en gember | tartare 'american' met kwarteleitje 17,50

Terrine van ganzenlever | appelcompote met rode peper | siroop van rode port |
gelei van rode muscadel | briochebrood 19,50

Warme tussengerechten

Gekarameliseerde Limburgse asperges | in roomboter gebakken coquilles |
crème van pastinaak | vadouvan en kerrie | chardonnay-wijnsaus 15,50

Op de huid gebakken kabeljauw op lintpasta | knolselderij |
saus van gepofte rode paprika 17,50

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

Carpaccio van kabeljauw | antiboise-dressing | aardappel-appelsalade |
groene salade | gerookte paling | basilicumcrème

OF

Proeverijtje van boerderijeend; pastrami van eend | eendenlever |
loempiaatje van eend | sesamolie | chutney van vijg en rode ui

SSS

Extra tussengerecht à € 15,50

Gekarameliseerde Limburgse asperges | in roomboter gebakken
coquilles | crème van pastinaak | vadouvan en kerrie |
chardonnay-wijnsaus

SSS

Zacht gegaarde zalmfilet met Limburgse asperges | gepocheerd
boerenhoeve-ei | roergebakken spinazie | Bearnaisesaus |
Bretonse klei-aardappeltjes

OF

Rib-Eye van Zuid-Amerikaans rund | drie kleuren wortel | bosui |
gebakken paddenstoelen | gratin met spek en ui | jus van verse kruiden

SSS

Cheesecake met sinaasappel | roomijs van amarena kersen |
crumble van vanille | gel van kersen

Extra kaasgerecht à 12,50

Vier kaassoorten met vijgenbrood

Hoofdgerechten van vis

Op de huid gebakken kabeljauwfilet | krokante venkelsalade | 25,00
roergebakken rode Camarque rijst | paksoi en zeekraal | venkel-pernodsaus

Zacht gegaarde zalmfilet met Limburgse asperges | gepocheerd boerenhoeve-ei 26,00
roergebakken spinazie | Bearnaisesaus | Bretonse klei-aardappeltjes

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

Vegetarisch, vlees en gevogelte

Dagverse vegetarische suggestie 21,50

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

Rib-Eye van Zuid-Amerikaans rund | drie kleuren wortel | bosui | 26,00
gebakken paddenstoelen | gratin met spek en ui | jus van verse kruiden

Twee bereidingen van lamsvlees; gebraden lamscarré en zacht gegaarde lamsbout | 32,50
ratatouille van verse groenten | aardappelgratin | lamsjus met rozemarijn



Kasteel Elsloo
hotel & restaurant

Kaas / Cheese

Selectie van Europese kazen door onze Maitre Fromager <i>Wijnsuggestie / Suggested wine:</i> <i>Graham's 'The Tawny' Port à € 5,50 p/glas</i>	13,50
Bereiding van gerijpte Munster A.O.P. op gegrild briochebrood met terrine van ganzenlever, verse peer, perensorbet en peren-gel <i>2003 Huxelrebe Beerenauslese, Göhring - Rheinhessen à € 8,50 p/glas</i>	15,00

Desserts uit onze patisserie keuken / Delicious afters

Cheesecake met sinaasappel roomijs van amarena kersen crumble van vanille gel van kersen <i>Wijnsuggestie / Suggested wine:</i> <i>Domaine de Brau Doux (mais pas trop), Villemoustaussou à € 6,90 p/glas</i>	10,50
Parfait van Dulce de Leche chocolademousse krokante banaan in brique-deeg met limoen en kokos vanille-crème <i>Wijnsuggestie / Suggested wine:</i> <i>2015 FSW8b Botrytis Viognier, Yalumba – South Australia à € 7,50 p/glas</i>	10,50
Dame Blanche 'Classique' <i>Wijnsuggestie / Suggested wine:</i> <i>2016 Red Muscadel, Rietvallei, Robertson – South Africa à € 5,50 p/glas</i>	10,50