



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 tonijn / salade van Limburgse asperges | crème van eidooier | basilicum dressing 16,50

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

Voorgerechten vlees

Proeverijje van boerderijjeend; 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

Gewokte Limburgse asperges | gebakken scampi | crème van knolselderij | sausje van Madras kerrie 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

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

OF

Carpaccio van tonijn / salade van Limburgse asperges |
basilicum dressing | crème van eidooier

SSS

Extra tussengerecht à 15,50

Gewokte Limburgse asperges | gebakken scampi |
crème van knolselderij | sausje van Madras kerrie

SSS

In roomboter gebakken scholfilet | risotto van venkel |
roergebakken spinazie | antiboise | pernod-botersaus

OF

Limburgse asperges 'klassiek' | gekookte ham van het Livar varken |
boerenhoeve-ei | klei-aardappeltjes | gesmolten boter

SSS

Taartje van witte en ruby chocolade | verse aardbeien |
sorbet van limoncello | crumble van vanille | gel van aardbei

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

In roomboter gebakken scholfilet | risotto van venkel | roergebakken spinazie | 26,00
antiboise | pernod-botersaus

Zacht 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

Limburgse asperges 'klassiek' | gekookte ham van het Livar varken | 25,00
boerenhoeve-ei | klei-aardappeltjes | gesmolten boter

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

Tournedos van Maas-Rijn-Ijssel rund | Limburgse asperges | 29,00
klei-aardappeltjes | Bearnaise-saus

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 13,50
Wijnsuggestie / Suggested wine:
Graham's 'The Tawny' Port à € 5,50 p/glas

Desserts uit onze patisserie keuken / Delicious afters

Taartje van witte en ruby chocolade | verse aardbeien | 10,50
sorbet van limoncello | crumble van vanille | gel van aardbei
Wijnsuggestie / Suggested wine:
Domaine de Brau Doux (mais pas trop), Villemoustaussou 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 Muscadet, Rietvallei, Robertson – South Africa à € 5,50 p/glas