



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 42,00 | 4-gangen 52,00 | 5-gangen 62,00 | 6-gangen 72,00

Koude en warme voorgerechten

Vegetarische voorgerechten

Gegratineerde cannelloni van champignons en truffel | Parmezaanse kaas |
geroerbakte spinazie | truffelsaus 15,50

Limburgse geitenkaas van de 'Bokkesprong' uit Veulen | feuilleté van bladerdeeg |
honing uit het kasteelpark van Elsloo | frisse salade | cognac pruimen | vijgencompote 15,50

Voorgerechten vis

Sashimi van tonijn | sesamzaad | gel van soja en gember | torentje van sushi rijst |
frisse salade | gepocheerd boerenhoeve-ei | crème van groene curry 17,50

Coquilles Saint-Jacques | in vadouvan-olie gegaarde knolselderij |
salade van appel en aardappel | gerookte paling | basilicum-crème 17,50

Voorgerechten vlees

Dun gesneden en rosé gebraden Iers rund | frisse salade met gemarineerde plakjes
knapperige biet | krokant buikspek | crème van morieltjes | chips van truffelaardappel 16,50

Proeverijtje van Peelvarken; coppaham uit de Peelstreek | gekarameliseerd buikspek |
rilette van varkensvlees | loempia van pulled porc | romige picalilly-crème 16,50

Terrine van ganzenlever gevuld met gekonfijte eend | chutney van appel |
siroopje van appel en roze peper 19,50

Warme tussengerechten

Rendang van kalfsvlees | wokgerecht van noedels met bosui, chili, gember en ketjap 15,50

Dun gesneden en zacht gegaarde coquilles Saint-Jacques | mousseline van bloemkool |
gewokte bloemkoolroosjes | jus van morieltjes 18,50

Rijk gevulde bisque van kreeft | diverse vissoorten | dumpling van gamba |
toast met rouille 23,00

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 39,00

Coquilles Saint-Jacques | in vadouvan-olie gegaarde knolselderij |
salade van appel en aardappel | gerookte paling | basilicum-crème

OF

Dun gesneden en rosé gebraden Iers rund | frisse salade met gemarineerde
plakjes knapperige biet | krokant buikspek | crème van morieltjes

SSS

Extra tussengerecht à € 17,50

Tarbotfilet | krokante korst van tarwekruim met Seranoham en Parmezaan |
mousseline van aardappel | romige schorseneren | boterjus met spekjes

SSS

Gebakken skreifilet | pompoenrisotto | gepofte paprika | paksoi |
bearnaisesaus

OF

Speenvarkenrugfilet | mousseline van pastinaak | roergebakken spitskool |
gegrilde Roseval aardappeltjes | jus van verse kruiden uit de kasteeltuin

SSS

Vier kaassoorten met vijgenbrood

OF

Hazelnootparfait | karamel | toffee | gebrande noten |
crèmesaus van Bailey's likeur | vanille crumble

Extra kaasgerecht à € 12,50

Hoofdgerechten van vis

Gebakken skreifilet pompoenrisotto gepofte paprika paksoi bearnaisesaus	25,00
Op de huid gebakken zeebaarsfilet tartaar van aubergine crème van witte ui roergebakken spinazie gekonfijte Roseval aardappel saus van witte wijn en steranijs	27,00
Tarbotfilet krokante korst van tarwekruim met Seranoham en Parmezaanse kaas mousseline van aardappel romige schorseneren witte wijn-speksaus	32,00
Rijk gevulde bisque van kreeft diverse vissoorten dumpling van gamba toast met rouille	36,00

Vegetarisch, vlees en wild en gevogelte

Dagverse vegetarische suggestie	21,50
Speenvarkenrugfilet en koteletje mousseline van pastinaak roergebakken spitskool gegrilde Roseval aardappeltjes jus van verse kruiden uit de kasteeltuin	25,00
Krokant gebakken kalfszwezerik rendang van kalfsvlees mousseline van zoete aardappel en pompoen shii-take paddenstoel krachtige kalfsjus	29,00
Rosé gebraden lamsrugfilet stoofgerecht van "Le Puy" linzen gefrituurde risotto-lamsschenkelballetjes rozemarijnjus	29,00
Tournedos van Maas-Rijn-IJssel rund seizoensgroenten bearnaisesaus verse frieten	27,50
Surf & Turf – Tournedos met gefrituurde scampi seizoensgroenten kreeftensaus verse frieten	34,00



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

Hazelnootparfait | karamel | toffee | gebrande noten | 10,50
crèmesaus van Bailey's likeur | vanille crumble
Wijnsuggestie / Suggested wine:
2017 Red Muscadet – Rietvallei Estate, Robertson, South Africa à € 5,90 p/glas

Zoete creatie van griotte kersen verpakt in witte chocolade | roomijs van 10,50
witte chocolade | gel van zure kers | marshmallow | krokantje van chocolade
Wijnsuggestie / Suggested wine: ??????????????????
2016 Essence de Muscat Petit Grain – Saint à € 6,90 p/glas

Dame Blanche 'Classique' 10,50
Wijnsuggestie / Suggested wine:
2016 Pedro Ximénez de Cosecha – Péres Barquero, España à € 6,90 p/glas