



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

- Vegetarische salade | gefrituurde groene asperges | basilicumcrème |  13,50
gerookte amandelen
- Limburgse geitenkaas van de 'Bokkesprong' uit Veulen | feuilleté van bladerdeeg |  16,50
honing uit het kasteelpark van Elsloo | frisse salade | cognac pruimen | vijgencompote


Voorgerechten vis

- Sashimi van tonijn | sushi rijst | dashi vinaigrette | gekonfijte bietjes | sesamkletskep 17,50
Carpaccio van zalm | gebakken coquilles Saint-Jacques | vlierbes-vinaigrette 17,50
met pompoen en appel

Voorgerechten vlees

- Pastrami van rosé gebraden Iers rund | crème brûlée van gebakken ui | 16,50
gel van gember en soja | kroketje van rundvlees
- Proeverijtje van eend | gerookte eendenborst | terrine van eendenlever | 16,50
gekonfijte eend | zomerse salade van linzen | crème van morieltjes
- Terrine van eendenlever | chutney van appel | siroopje van appel en roze peper 18,50

Warme voorgerecht of tussengerecht

- Roerbakgerecht van woknoedels | gekonfijte eend | ketjap en chili | loempia van eend 15,50
Ravioli gevuld met spinazie en ricotta | tomaten-kruidensaus | verse spinazie |  16,50
Parmezaanse kaas (vegetarisch)

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

Carpaccio van zalm | Hollandse garnaltjes | vlierbes-vinaigrette
met pompoen en appel

OF

Pastrami van rosé gebraden Iers rund | crème brûlée van gebakken ui |
gel van gember en soja | kroketje van rundvlees

☞☞☞

Extra tussengerecht à € 15,50

Roerbakgerecht van woknoedels | gekonfijte eend |
ketjap en chili | loempia van eend

☞☞☞

Gebakken kabeljauwfilet | geroosterde venkel | geschaafde venkelsalade |
kleiaardappeltjes uit de oven | bieslookcrèmesaus

OF

Borstfilet van boerenhoeve-kip |
roti van groenten en zoete aardappel | saus van gele curry

☞☞☞

Vier kaassoorten met vijgenbrood

OF

Pavlova van verse aardbeien | vanille-room | vanille-roomijs |
amandel-merinques | limoen-tuile

Extra kaasgerecht à € 12,50


Vegetarische invulling van menukeuze mogelijk 

Vis, schelp- en schaaldieren

Gebakken kabeljauwfilet | geroosterde venkel | geschaafde venkelsalade |
kleiaardappeltjes uit de oven | bieslookcrèmesaus 25,00

Gebakken coquilles Saint-Jacques (3) en scampi (3) | lintpasta |
provencaalse groenten | saus van geroosterde paprika 27,00

Vegetarisch, vlees en gevogelte

Ravioli gevuld met spinazie en ricotta | tomaten-kruidensaus | verse spinazie |  21,50
Parmezaanse kaas

Borstfilet van boerenhoeve-kip | roti van groenten en zoete aardappel |
saus van gele curry 23,50

Tournedos van Maas-Rijn-IJssel rund | haricots verts | gebakken paddenstoelen |
bearnaisesaus | verse frieten 27,50

Rosé gebraden lamsrugfilet | stoofgerecht van "Le Puy" linzen | gefrituurde
risotto-lamsschenkelballetjes | rozemarijnjus 29,00



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

Cheesecake van sinaasappel | limoncello sorbet | mint-macaron | 10,50
crumble van vanille | gel van rode vruchten
Wijnsuggestie / Suggested wine:
2017 Riesling Beerenauslese – Haider - Burgenland - Austria à € 6,90 p/glas

Pavlova van verse aardbeien | vanille-room | 10,50
amandel-merinques | limoen-tuile | vanille-roomijs
Wijnsuggestie / Suggested wine:
2016 Essence de Muscat Petit Grain – Minervois 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