



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 43,00 | 4-gangen 53,00 | 5-gangen 63,00

All time favourites

- Salade Riche – 3 bereidingen van onderstaande lekkernijen; 37,50
gebakken coquilles Saint-Jacques met Jambon de Bayonne IGP |
terrinen van ganzenlever | eendenborst met gyoza van eend
- Carpaccio van Iers rund | terrinen van ganzenlever | truffelcrème | 23,50
rucola | Parmezaanse kaas

Koude en warme voorgerechten

- Vegetarische salade | Granny Smith appel | Val Dieu kaasje uit de oven met honing  14,50
uit het kasteelpark | gekarameliseerde walnoten
- Ceviche van zeebaars | oestersaus | vinaigrette van ponzu en citrus | 16,50
groene salade van chinese kool | zwarte knoflook
- Gebakken coquilles | sushi rijst | gerookte zalm | milde wasabi-mayonaise | 18,50
soja en sesamzaad
- Pastrami van kalfsvlees | loempiaatje van kalfswang en sojascheuten | 17,50
crème van gele curry en gember
- Coppa van wild zwijn | terrinen van ganzenlever | gekonfijte ui met specerijen | 18,50
crème van eekhoortjesbrood
- Ravioli gevuld met paddenstoelen en truffel | truffeljus | roergebakken paksoi |  18,50
Parmezaanse kaas (vegetarisch)
- Fazantfilet | rookworst | zacht gegaard buikspek | zuurkool | 17,50
Limburgse mosterdsaus

Mini BIB voor de kinderen



- Voor de kinderen tot 12 jaar een 2-gangen menu op maat 17,50
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**

Ceviche van zeebaars | oestersaus | vinaigrette van ponzu en citrus |
groene salade van chinese kool | zwarte knoflook

OF

Pastrami van kalfsvlees | loempiaatje van kalfswang en sojascheuten |
crème van gele curry en gember

SSS

Extra tussengerecht à € 15,50

Fazantfilet | rookworst | zacht gegaard buikspek | zuurkool |
Limburgse mosterdsaus

SSS

Gebakken kabeljauwfilet | risotto met Madraskerrie en jonge ui | spinazie |
knolselderij | in vadouvan kruiden gegaarde prei | venkel-botersaus

OF

'Tagliata' van Iers rund | gewokte spitskool | gebakken paddenstoelen |
verse frites | kruidenjus

SSS

Vier kaassoorten met vijgenbrood

OF

Proeverij van mandarijn 'Mandarine Napoleon' met speculaasjes

Extra kaasgerecht à € 12,50

Vegetarische invulling van menukeuze mogelijk 

Visgerechten

Gebakken kabeljauwfilet | risotto met Madraskerrie en ui | spinazie | knolselderij |
in vadouvan kruiden gegaarde prei | venkel-botersaus 27,50

Gebakken coquilles Saint-Jacques en scampi | kreeftensaus | 32,50
lintpasta met aioli, mini-tomaatjes en zeekraal

Vegetarisch, vlees en gevogelte

Ravioli gevuld met paddenstoelen en truffel | truffeljus | roergebakken paksoi |  21,50
Parmezaanse kaas (vegetarisch)

'Tagliata' van Iers rund | gewokte spitskool | gebakken paddenstoelen | 26,00
verse frites | kruidenjus

Borstfilet van boerderijeend | gyoza van eend | roergebakken paksoi | 27,50
crème van rode biet | saus van sesam, ketjap en gember

Fazantfilet | rookworst | zacht gegaard buikspek | zuurkool | 29,50
aardappelmousseline | Limburgse mosterdsaus

Hertenrugfilet | aardappelmousseline | rode kool | spruitjes | gekarameliseerde witlof | 35,00
krachtige wildjus

Supplement portie verse frites 5,50



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

Proeverijtje van mandarijn 'Mandarine Napoleon' met speculaasijs 10,50
Wijnsuggestie / Suggested wine:
2019 Château de Passavant – Coteaux du Layon – Loire à € 6,50 p/glas

Dame Blanche 'Classique' 10,50
Wijnsuggestie / Suggested wine:
2018 Red Muscadet – Rietvallei – South Africa à € 5,50 p/glas

Taartje van Valrhona chocolade en caramel | ijs van 'dulce de leche' | 10,50
gel van sinaasappel | gebroken stukjes pure chocolade
Graham's 20-years old Tawny' Port à € 7,50 p/glas