



Kasteel Elsloo *hotel & restaurant*

VAN HARTE WELKOM IN
HOTEL-RESTAURANT KASTEEL ELSLOO.

Indien u bijzondere wensen heeft met betrekking tot uw keuze, nodigen wij u van harte uit om deze aan ons kenbaar te maken. Wij bieden u graag gelegenheid om gebruik te maken op de volgende tijdstippen van

DEZE DAGKAART

van

MAANDAG t/m ZATERDAG van 12.00 uur – 18.00 uur
ZONDAGEN DOORLOPEND GEOPEND van 12.00 uur – 20.30 uur

**VRAAGT U VRIJBLIJVEND NAAR ONZE
À LA CARTE KAART !!**

Deze is in gebruik op de volgende tijdstippen:

MAANDAG t/m ZONDAG

12.00 uur – 14.00 uur

18.00 uur – 21.30 uur

Hotel-restaurant Kasteel Elsloo

24 comfortabele hotelkamers en suites, à la carte restaurant, terras en diverse faciliteiten voor zakelijke en feestelijke bijeenkomsten zoals ; recepties, bruiloften, feesten, diners, buffetten, jubilea, verjaardagen, doopborrels etc.

Voor meer informatie zullen onze receptiemedewerkers u graag te woord staan.

‘Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten’

LUNCHSUGGESTIE

2-gangen à € 29,50 / 3-gangen à € 34,-
Dagelijks wisselende seizoensgebonden
suggestie van onze chefkok

Koude Voorgerechten / Cold Entrées

Vegetarische gerecht

Buffelmozzarella / frisse salade van 'seizoens-groenten' / rucola-pesto /
olijfolie met tomaat en basilicum 15,00
*Buffalo mozzarella / fresh salad of seasonal vegetables / rucola pesto /
olive oil with tomato and basil*

Visgerechten

Gefrituurde scampi / frisse salade / crème van ras el hanout / bisque van schaaldieren 15,00
Deep-fried scampi / fresh salad / cream of Ras el Hanout herbs / lobster bisque

Duo van zalm / tartaar van verse zalm / gerookte zalm / gepocheerd boerenhoeve-ei /
wakamé / dille-crèmesaus / zalmkaviaar 16,50
*Duo of salmon / fresh salmon à la tartare / smoked salmon / poached farmhouse egg /
wakamé / creamy dill sauce / salmon roe*

Vleesgerechten

Gebakken ambachtelijke balkenbrij / salade / appel / honing / appelstroop 13,50
Traditionally prepared fried scrapple / salad / apple / honey / apple syrup

Geitenkaas / coppaham uit de Limburgse Peel / salade / compote van kweepeer 15,00
Chèvre cheese / coppa ham from the local region Peel / salad / compote of quince

Carpaccio van hert / ganzenlever / rode biet / sinaasappel / aceto balsamico 18,50
Carpaccio of venison / goose foie gras / red beetroot / orange / balsamic vinegar

***Noot van onze keuken: bovenstaande voorgerechten zijn geportioneerd
als voorgerecht en dienen niet als volledige maaltijd.***

Rijk gevulde soepen / Various kinds of hot soups

| | |
|--|-------|
| Soep van eekhoorntjesbrood / ravioli van kalfswang / paddenstoelen / truffel <i>Soup of porcini mushrooms / ravioli of veal cheek / mushrooms / truffle</i> | 15,50 |
| Rijk gevulde bisque van schaaldieren / kokosmelk / citroengras / limoen <i>Lobster bisque abundantly filled with fish / coconut milk / lemon grass</i> | 19,50 |

Hoofdgerechten / Main courses

| | |
|---|-------|
| Dagverse vegetarische suggestie <i>Vegetarian dish: a daily varying dish</i> | 21,50 |
| In roomboter gebakken kabeljauwfilet / geroerbakte savooiekool / risotto van bosui / venkel-botersaus <i>Fillet of cod fried in creamery butter / stir-fried Savoy cabbage / risotto of spring onion / fennel-butter sauce</i> | 25,00 |
| Proeverijtje van drie vissoorten / lintpasta / seizoensgroenten / saus van schaaldieren <i>Tasting of three kinds of fish / tagliatelle / seasonal vegetables / lobster sauce</i> | 29,50 |
| Gaasterlands kruidenvarken / rugfilet / gekaramelliseerd buikspek / stampotje van spek, ui en aardappel / saus van kloosterbier <i>Savoury pork from the Frisian region Gaasterland / saddle of pork / bacon au gratin/ hotchpotch of bacon, onion and apple / sauce of Trappist monk beer</i> | 23,50 |
| Rosé gebraden 'Tagliata' van Iers rund / champignons / haricots verts / pommes frites / Béarnaisesaus / <i>Medium fried 'Tagliata' of Irish beef / mushrooms / haricot beans/ béarnaise sauce / pommes frites</i> | 25,00 |
| Borstfilet van fazanthaan / zuurkool / aardappelmousseline / zacht gegaard buikspek/ rookworst / bitterbal van fazantenbout / gevogeltejus met Limburgse mosterd <i>Suprême of pheasant cock / sauerkraut / potato mousseline / gently simmered bacon smoked sausage / croquette of leg of pheasant / poultry gravy with Limburger mustard</i> | 25,00 |

Voor de kinderen tot 12 jaar een 2-gangen menu op maat

Een mooi stukje vis of vlees naar keuze met lekkere frietjes
en als afsluiting een kinderijsje ! 15,50

Maaltijdsalades / Main course salads

Salade Caprese; buffelmozzarella en tomaat - *Salad 'Caprese'* 13,50

Salade van gevogelte met basilicumcrème – *Poultry salad* 15,00

Salade van diverse vissoorten - *A salad with various kinds of fish* 17,50

(Bovenstaande salades worden geserveerd met brood en boter)

Diverse broodsoorten / Assortment of breads

Broodassortiment met kruidenboter en tapenades 5,50
Assortment of breads with herb butter and tapenades

Twee bruschetta's (gegrild brood) met serranoham en tomaat 7,50
Bruschetta (2x) with serrano ham, tomato and basil

Wrap gevuld met tonijnsalade 7,50
Tuna wrap

Proeverij van 6 bruschetta's naar de keuze van de chef (3 soorten) 19,50
Bruschetta (6x) with serrano ham, tomato and basil

Foccacia sandwich van gerookte zalm / roomkaas / komkommer / tomaat 8,50
Foccacia sandwich / smoked salmon / creamery cheese / cucumber / tomato

Foccacia sandwich van gegrilde kip / bacon / sla / mayonaise 8,50
Foccacia sandwich / grilled chicken / bacon / lettuce / mayonaise

Ciabatta / carpaccio / rucola / Parmezaanse kaas / truffelcrème 8,50
Ciabatta bread / carpaccio / Parmezan cheese / rucola

Ciabatta / buffelmozzarella / tomaat/ basilicum 8,50
Ciabatta bread / buffalo mozzarella / tomato / basil

'Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten'

Nagerechten - IJsgerechten / Delicious afters - Ice cream

| | |
|---|-------|
| Sorbet 'Grand Royal' - Vers fruit met sorbetijs <i>Fresh fruit with sorbet ice cream</i> | 9,50 |
| 'Dame Blanche' - Vanille-ijs met slagroom en apart geserveerde warme chocolade saus <i>Vanilla ice cream with Chantilly cream and chocolate sauce on the side</i> | 9,50 |
| Kinderijsbeker <i>Ice cream cup for children</i> | 4,50 |
| Cheesecake / zwarte kers / / champagnesorbet <i>Cheesecake / black cherrie/ champagne ice cream</i> | 10,50 |
| Tiramisu/ mandarijn /ijs van duindoornbes / mascarpone / speculaas <i>Tiramisu/ mandarin /ice cream of buckthorn berries / mascarpone / spéculoos</i> | 10,50 |
| Dessertassortiment 'Kasteel Elsloo' <i>Various kinds of delicious 'Kasteel Elsloo' desserts</i> | 15,50 |

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.

The management cannot guarantee that our dishes are free from allergens.

Voor bij de borrel / Various bites

| | |
|--|-------|
| Assortiment van mediterrane tapas <i>Assortment of mediterranean tapas</i> | 17,50 |
| Gefrituurde inktvisringen met aioli <i>Frittered Calamari with aioli sauce</i> | 8,50 |
| 8 Gefrituurde scampi met aioli- en chilisaus <i>Deep-fried scampi / aioli sauce / chili sauce</i> | 12,50 |
| Broodassortiment met kruidenboter en tapenade <i>Assortment of breads with herb butter and tapenade</i> | 5,50 |
| Ambachtelijke bitterballen 8 st. <i>Appetizer croquettes 8 pieces</i> | 6,50 |
| Plank met diverse kaassoorten, appelstroop en roggebrood <i>Various kinds of cheese</i> | 17,50 |
| Borrelplank / kaasblokjes / worst / mini snacks / bitterballen / mosterd / mayonnaise (ca. 3-4 personen) <i>Snack and fingerfood platter</i> | 14,50 |

Gebak / Gateaux

| | |
|---|------|
| Vraagt u vrijblijvend naar ons assortiment Limburgse vlaaien <i>Please inquire without obligation about our assortment of Limburg pies</i> | 3,25 |
|---|------|

Aperitiefdranken

| | |
|----------------------------------|--------|
| Sherry dry / Sherry medium | € 3,75 |
| Graham's port ruby / tawny / wit | € 4,25 |
| Campari | € 4,50 |
| Pernod / Ricard | € 4,50 |
| Martini bianco / Martini rosso | € 4,00 |
| Martini Noilly Prat (extra dry) | € 4,25 |
| Crodino (alcohol vrij) | € 3,25 |

Champagne / Mousserende wijnen 125 ml (flute)

| | | |
|---|--------|----------------|
| Glas Champagne Deutz Brut Classic | € 9,80 | € 60,00 p/fles |
| Glas Cava Celebrandum | € 6,50 | € 32,00 p/fles |
| Jubileum aperitief (Limoncello/Triple-sec/Prosecco) | € 6,50 | |

Wijnen per glas 150ml

wit

| | | |
|--|--------|----------------|
| 2014 Torrontes 'Phebus', Mendoza- Argentinië | € 4,50 | € 23,00 p/fles |
| 2014 Saint Lannes, Colombard-Ugni Blanc-Gros Manseng | € 5,00 | € 25,00 p/fles |
| 2014 Weisser Burgunder Meiser, Rheinhessen | € 5,50 | € 28,00 p/fles |
| 2013 Auxerrois Domein Wijngaardsberg, Ulestraten | € 5,50 | € 28,00 p/fles |
| 2014 Chardonnay Doudet-Naudin à Bourgogne, VdFrance | € 6,00 | € 30,00 p/fles |

rosé

| | | |
|-----------------------------|--------|----------------|
| 2013 Rosé Amélie, Languedoc | € 4,50 | € 23,00 p/fles |
|-----------------------------|--------|----------------|

rood

| | | |
|--|--------|----------------|
| 2014 Malbec 'Phebus', Mendoza- Argentinië | € 4,50 | € 23,00 p/fles |
| 2013 Terras d'Uva Tinto, Alentejano, Portugal | € 4,50 | € 23,00 p/fles |
| 2013 Monastrell 'F', Bodegas Los Frailes, Valencia | € 5,50 | € 28,00 p/fles |
| 2013 Syrah Big Oak, Bellingham, South-Africa | € 5,50 | € 28,00 p/fles |
| 2013 Merlot 'Domaine Vinus', Languedoc | € 6,00 | € 30,00 p/fles |

Bier van het Vat

Kasteel Elsloo Amber 0.25 L € 3,25

Ons eigen kasteelbier, gebrouwen door Rick en Lonneke Brouns van Brouwerij de Fontein te Stein, op nog geen 2 km afstand.

Chateau Neuburg Pilsner 0.30 L (*Bière Supérieure*) € 3,45

Hoogwaardig Limburgs zomergerst, hop en water uit eigen bronnen, gebrouwen door de Gulpener Bierbrouwerij

Seizoensbier 0.25 L € 3,75

Gulpener Limburgs Land Ur-Weizen 0.30 L € 3,75

Gulpener Limburgs Land Ur- Weizen 0.50 L € 5,90

Speciaal Bier op fles

Ciney Blond 7% 0.25 L € 3,60

Duvel – Blond 8.5 % 0.33 L € 4,25

Duvel Triple Hop 9,5% 0.33 L € 4,60

La Chouffe Soleil 6,5 % 0.33 L € 4,60

La Chouffe - Blond 8 % 0.33 L € 4,60

La Chouffe Houblon -IPA 8 % 0.33 L € 4,60

Maredsous Triple 10% 0.33 L € 4,25

Maredsous Dubbel 8% 0.33 L € 4,25

Ciney Dubbel 7% 0.25 L € 3,60

Gulpener Oud Bruin 0.30 L € 2,95

Liefmans Fruitesse 0.25 L € 3,25

Liefmans Cuvée Brut, Kriek 6 % 0.33 L € 4,75

Bittburger Drive 0.33 L (alcoholvrij) € 2,95

Bittburger Radler 2.5% 0.33 L € 2,95

Wieckse rosé 0.25 L (alcoholvrij) € 2,95

Ciders

| | | |
|----------------------|--------|--------|
| Somersby Apple Cyder | 0.33 L | € 3,75 |
| Somersby Pear Cyder | 0.33 L | € 3,75 |

Frisdranken

| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| Seven-Up | | € 2,25 |
| Pepsi Cola | | € 2,25 |
| Pepsi Cola Light | | € 2,25 |
| Sisi Orange | | € 2,25 |
| LiptonIce Tea | | € 2,50 |
| Schweppes Tonic flesje | 0.20 L | € 2,75 |
| Schweppes Bitter lemon flesje | 0.20 L | € 2,75 |
| Royal Club Cassis flesje | 0.20 L | € 2,75 |
| Rivella light flesje | 0.20 L | € 2,75 |

Waters

| | | |
|----------------------------|-------|--------|
| Bru licht bruissend flesje | 0.25L | € 2,50 |
| Bru stil flesje | 0.25L | € 2,50 |

Verse sappen

| | | |
|----------------|-------|--------|
| Sinaasappelsap | 0.20L | € 3,95 |
| Grapefruitsap | 0.20L | € 3,95 |

Vruchtensappen

| | | |
|---------------------|--------|--------|
| Tomatensap flesje | 0.20 L | € 2,95 |
| Biologisch appelsap | 0.20 L | € 2,95 |

Binnenlands gedestilleerd

| | |
|-------------------------|--------|
| Jonge Jenever - Zuidam | € 3,00 |
| Oude Jenever - Zuidam | € 3,75 |
| Corenwijn - Zuidam | € 3,75 |
| Els La Vera | € 3,00 |
| Beerenburg | € 3,00 |
| Bessen Jenever | € 3,00 |
| Jägermeister | € 3,00 |
| Vieux | € 2,75 |
| Ingendael kruidenbitter | € 3,00 |

Buitenlands gedestilleerd

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Cognac V.O. | € 6,50 |
| Calvados selection | € 7,50 |
| Armagnac | € 7,50 |
| Grappa bianco | € 6,50 |
| Havanna rum | € 5,50 |
| Bombay saphire Gin | € 5,50 |
| Stolignaya wodka | € 5,50 |
| Ballantines | € 5,75 |
| Johny Walker red label | € 5,75 |
| Tullamore dew Irish whisky | € 5,75 |
| Jack Daniëls | € 5,75 |
| Single Malt Whisky's (diversen) | v.a. € 8,50 |
| Diverse Likeuren | v.a. € 5,75 |

Diverse koffie's

Onze koffie wordt bereid van de beste kwaliteit

Mocca d'Or Classic espressobonen van Algra Mocca d'Or uit Breda

| | |
|--|--------|
| Kop Koffie | € 2,35 |
| Espresso | € 2,35 |
| Dubbele espresso | € 3,60 |
| Cappucino | € 2,75 |
| Latte machiatto | € 3,25 |
| Koffie verkeerd | € 2,75 |
| Koffie complet - aangeklede kop koffie | € 4,75 |
| Irish Coffee | € 7,50 |
| Limburgse Koffie | € 6,50 |

Overige koude- en warme dranken

| | |
|--------------------------|--------|
| Glas thee – Blanche Dael | € 2,60 |
| Koude Chocomel | € 3,00 |
| Warme Chocomel | € 3,25 |
| Portie Slagroom | € 0,50 |
| Fristi | € 2,70 |
| Glas Melk | € 2,35 |

Gebak

Vraagt u vrijblijvend naar ons assortiment Limburgse Vlaaien € 3,25
van *Patisserie Lemmens uit Gronsveld.*