



Kasteel Elsloo

hotel & restaurant

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

- In tarwekruim gebakken Limburgse geitenkaas van de 'Bokkesprong' uit Veulen / kleine salade / armagnac pruimen / basilicumcrème 15,00
- Ravioli gevuld met spinazie en ricotta / roergebakken spinazie en tomaat / gepocheerd boerenhoeve-ei / Hollandaise-saus 15,00

Voorgerechten vis

- Sashimi van kort gebakken verse tonijn / sushirijst / avocado / komkommer / krokante groenten / wasabi / soja / sesamzaad 18,50
- Gelakte paling / taartje van bloemkool / ingelegde groenten / crème van Madras kerrie 16,50
- Dunne plakjes gemarineerde kabeljauwfilet / 3 gefrituurde scampi salade van quinoa / antiboise-saus / limoen- dillecrème 17,50

Voorgerechten vlees

- Carpaccio van Iers rundvlees / tartare 'Americain' met gebakken kwarteleitjes / rucola sla / krokant gebakken spekjes / Parmezaans kaas 16,50
- Rosbief van Limburgs heuvellandlam / gepocheerd boerenhoeve-ei / kleine salade / krokante groenten / crème van basilicum 17,50
- Terrine van ganzenlever en zacht gegaarde rundersukade / appelcompote / rode portsiroop / vers briochebrood / kroketje gevuld met Limburgs zuurvlees 17,50

Warme tussengerechten en soep

- Crèmesoep van Thaise gele curry / boerenhoeve-kip / sojascheuten citroengras / gember / knoflook 13,50
- Twee bereidingen van coquilles Saint-Jacques / gegrilde coquille / langzaam gegaarde coquille in dashi bouillon / daikon / mousseline van knolselderij 18,50
- Halve Canadese kreeft / wok van groene asperges, spinazie en taugé / krachtige kreeftenjus 25,00

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 36,00

Gemarineerde Limburgse asperges /
gewokte scampi / koriander / kleine salade / basilicumcrème

OF

Vitello tonnato ;
rosé gebraden kalfsvlees / crème van tonijn

SSS

(extra tussengerecht à 15,50)

Gegrilde filet van tarbot / asperge / taugé / bosui / aspergesoep

SSS

Gebakken zalmfilet / risotto van bosui /
roergebakken spinazie / tomaat / courgette / Béarnaise-saus

OF

Limburgse asperges klassiek ;
gekookte achterham / boerenhoeve-ei / bieslook aardappeltjes / botersaus

SSS

Taartje van witte chocolade / gelei van framboos / rabarber /
aardbei / crumble van vanille / roomijs van cheesecake en aardbei

Extra kaasgerecht à 10,50

Vier kaassoorten met vijgenbrood

Hoofdgerechten van vis

| | |
|--|-------|
| Op de huid gebakken kabeljauwfilet / puree van verse doperwtten / gegrilde knolselderij met spinazie en tomaat / romige venkelbotersaus | 25,00 |
| Proeverijtje van gebakken coquilles Saint-Jacques en scampi / lintpasta / seizoensgroenten / mousseline van gele wortel / witte wijn-botersaus | 29,50 |
| Gegrilde tarbotfilet met halve kreeft / ravioli gevuld met kreeft / gemarineerde venkel / wortel / krachtige kreeftenjus | 38,00 |

Vegetarisch, vlees en gevogelte

| | |
|---|-------|
| Dagverse vegetarische suggestie | 21,50 |
| Rosé gebraden Argentijnse runderentrecote/ roergebakken peultjes, haricots verts en paddenstoelen / bearnaisesaus / verse frietjes | 25,00 |
| Borstfilet van boerderijeend / gebakken polenta / pompoen structuren / saus van gekonfijte sjalot | 25,00 |
| Rugfilet van Duroc d'Olives varkensvlees / gemarineerd en krokante gebakken Duroc d'Olives buikspek / smeuijge risotto / saus van rozemarijn en salie | 25,00 |
| Rosé gegaarde lamsfilet uit de oven / krokante kruidenkorst / Provençaalse ratatouille / gebakken paddenstoelen / quiche van tuinbonen en spekjes / lamsjus | 32,00 |



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 mandarijn / sponscake van mandarijn / vanille crumble / 10,50
vanille crème met Mandarin Napoléon / kwark-limoenijs
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
2013 Huxelrebe Beerenauslese, Weingut Meiser, Rheinhessen à € 6,50 p/glas

Mango parfait in krokante chocolade / mousse van chocolade / kokos tuille 10,50
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
2015 Yalumba Hand Picked Botrytis Viognier, South Australia à € 8,50 p/glas

Romige mascarpone met Dulce de Leche / banaan in Jamaica rum / 10,50
krokante cruesli / roomijs van Bourbon vanille
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
2002 Rivesaltes Ambré, Vin doux naturel, Domaine Cazes à € 7,50 p/glas

'Dame Blanche classic' – vanille roomijs / chocoladesaus van 72% Valrhona 10,50
Araguani 'Grand Cru' chocolade uit Venezuela
Wijnsuggestie/ Suggested wine:
Graham's '10 years Tawny Port à € 7,50 p/glas