

MENU

ETEN & DRINKEN



Romantik Hotel
Kasteel Daelenbroeck

Voorgerechten

13,50

Ossenworst | rundermerg | Amsterdams zuur

Geitenkaas | karnemelk | komkommer | groende kruiden V

Haas pastei | gandaham | rode biet | truffel *

Forel | Quinoa | Yuzu | avocado

Soepen

9,00

Wild bouillon | tortellini | bospaddenstoelen

Witlof velouté | coquille | cecina de Leon *

Tussengerechten

15,50

Ossenstaart | aardappel espuma | truffel

Flan van tarbot

Koolrabi | venkel | macadamia V

Wijnarrangement

| | Wijnarrangement | Bob wijnarrangement |
|----------|-----------------|---------------------|
| 3 gangen | 23,50 | 14,50 |
| 4 gangen | 26,50 | 16,50 |
| 5 gangen | 31,50 | 19,50 |

De geselecteerde wijnen zijn ook per glas verkrijgbaar

Hoofdgerechten

21,50

Herten rug filet | kweepeer | pastinaak | rodekool **

Wilde eend | royal | knolselderij | koffie *

Spitskool | van de green egg | mosterd | nastium V

Kabeljauw | bloemkool | gebrande prei | beurre noisete

Harder | aardpeer | rogge | oude kaas

Dessert

9,50

Dame blanche

Karamel | pure chocolade | pinda

Passievrucht | wortel | witte chocolade | koriander

Roquefort | waldorf | truffel

Diverse kazen | peren chutney | appel stroop uit Eckelrade | krentewegge

3 kaasjes € 9,50

5 kaasjes € 14,50

(*) meer prijs € 3,50

(**) meer prijs € 7,50

(***) meer prijs € 8,50

Romantik menu

Stel uw eigen menu samen uit de voorafgaande gerechten

| | | |
|----------|-------|---|
| 3 gangen | 38,50 | voorgerecht hoofdgerecht dessert |
| 4 gangen | 43,50 | voorgerecht soep hoofdgerecht dessert |
| 4 gangen | 51,00 | voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert |
| 5 gangen | 56,00 | voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht dessert |

Specials van de Big Green Egg

Black Angus Beef

rare | medium - rare | medium | medium - well | well - done

| | |
|---|-------|
| Beef Burger brioche, bacon cheddar, smoked bbq saus | 16,50 |
| Lady's Tournedos (160 gr) | 25,00 |
| Tournedos (200 gr) | 32,00 |
| Rib Eye (250gr) | 31,00 |
| Entrecote (250gr) | 32,00 |

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met Beurre de Paris, gebakken friet, dragon mayonaise, salade en groenten van het seizoen

Extra's

| | |
|----------------------|------|
| BBQ saus | 1,75 |
| Aioli | 1,75 |
| Bearnaise saus | 2,50 |
| Peper-Cognac jus | 2,50 |
| Gebakken eendenlever | 8,50 |

Jubileum menu

(Deze gerechten zijn ook los te bestellen)

Ossenworst | rundermerg | Amsterdams zuur

Witlof velouté | coquille | cecina de Leon

Flan van tarbot

Hertenbief | kweeper | pastinaak | rodekool

Karamel | pure chocolade | pinda

| | | |
|----------|---------|---|
| 3 gangen | € 42,50 | Ossenworst herten bief karamel |
| 4 gangen | € 48,50 | Ossenworst witlof velouté hertenbief karamel |
| 4 gangen | € 55,50 | Ossenworst flan hertenbief karamel |
| 5 gangen | € 62,00 | Ossenworst witlof velouté flan hertenbief karamel |

Eventueel uit te breiden met een kaas assortiment van 3 kaasjes