

MENU

ETEN & DRINKEN



Romantik Hotel
Kasteel Daelenbroeck

Voorgerechten

13,50

Kalf Steak Tartaar | tonijn mayonaise | asperge | gefrituurde kappers | zure bommen gelei | kwarteleitje

Eggs Royale | aardappel - dragon wafeltje | spinazie | gepocheerd eitje | graved lax | haring kuit

Black Angus carpaccio | truffel | rucola | asperge | arbequine olijfjes | pecorino | kalbsdressing met balsamico

Capresa | buffel mozzarella | tomaat | groene asperge | salsa verde | basilicum olie | arbequine olijfjes

Soepen

9,50

Lam bouillon | fijne groenten | schenkel | tuinkruiden

Kreeft wilde gamba | zuurdesem | saffraan rouille | venusschelp *

Asperge crème soep | kwartelei | gerookte paling | blad peterselie

Tussengerechten

15,50

Lam nek | zacht gegaard | jus | Verveine | rode linzen | tomaat | gepofte quinoa

Kalf sukade | tomaat | cannellini bonen | asperge | kalfsjus | morille

Kreeft 1/2 | venkel | zeekraal | kreeftenschuim | wafeltje | oude kaas ***

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

Lam bereidingen | sous vide gegaarde nek | schenkel | bout
| BBQ | eigen jus | doperwten gnocchi | ratatouille **

Asperge Flamande | Livar ham | eiersaus | krieltjes | peterselie | ei

Duroc varken | BGE | kalfsjus | truffel | wang | zilveruitjes | asperge | witlof

Zeebaars filet | gegrilde groenten | kroketje en ravioli van scampi | saus choron |

Dessert

9,50

Aardbeien Romanoff | chocolade crème | munt | merengue
| spongecake | mascarpone | mousse

Val Dieu Abdij kaas | gegratineerd | appel stroop uit Eckelrade | kletzen

Rabarber gemarineerd | Cointreau | aardbeien | roomkaas Panna Cotta |
vanille | yoghurt crumble

Kaas diversen | peren chutney | appel stroop uit Eckelrade | broodsoorten

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 (200gr)	27,00
Rib Eye (300 gr)	33,00
Entrecote (200gr)	30,00
Entrecote (300 gr)	36,00

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
Portie asperges	6,50

Jubileum menu

(Deze gerechten zijn ook los te bestellen)

Gepekeld zeebaars | komkommergelei | venkel | asperge | oester 15,00

Asperge | Parmaham | ravioli van ganzenlever | stroop van sinaasappel 17,50

Gebakken grietfilet | voorjaarsgroentjes | knolselderij | Saffraan | visjus 19,50

Gebraden lams filet | eigen jus | Verveine | krokante polenta | venkelknol | asperge 27,50

Vanille - chocolade ring | structuren van chocolade | Yuzu hangop | bloedsinaasappel schuim | duindoorn sorbet 9,50

3 gangen	42,50	Zeebaars Lam Dessert
4 gangen	48,50	Zeebaars Asperge Lam Dessert
4 gangen	55,50	Zeebaars Grietfilet Lam Dessert
5 gangen	62,00	Zeebaars Kreeftensoep Grietfilet Lam Dessert

Eventueel uit te breiden met een kaas assortiment van 3 kaasjes