

MENU

ETEN & DRINKEN



Romantik Hotel
Kasteel Daelenbroeck

Voorgerechten

€ 13,50

Tomaat "steak" Tartaar | bouillon | Lavas | olijf crème | krokante tomaat | feta crème **V**

Tonijn tartaar | krabsalade | avocado | tomaten salsa | selderij sorbet

Panzanella salade | gegrilde groenten | Burrata | kappers | oude balsamico | crostini | prosciutto

V zonder ham

Black Angus rosbeef | dicht geschroeid | truffel crème | pijnboompitten | Parmezaanse kaas | rucola

Soepen

€ 9,00

Runder bouillon | tuinkruiden | tomaat | ravioli met ossobucco | truffel

Tuinerwten soep | munt | olijfolie | geitenkaas ravioli **V**

Kreeft wilde gamba | schelpen | crostini | saffraan rouille *

Tussengerechten

€ 15,50

Rode Poon, saffraan fregola | tomaat | mosseltjes | chorizo

Lams nek filet | tabouleh | geiten yoghurt | granaatappel | kikkererwten

Kreeft ½ | dragon | aardappel wafeltje | spinazie | kreeftenschuim **

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

Kalf gebakken medaillon | rosé gegaarde sukade | gebakken cantharellen | aubergine crème | artisjok

Zeewolf in roomboter gebakken | mosselen | Lardo di collonata | bio groenten | schuimige chowder

Zwaardvis | Big Green Egg | groene asperge | gerookte biet | gamba | antibiose ***

Groene asperges | 63° eitje | Parmezaan | zomer truffel | gebakken Girolles V

Dessert

€ 9,50

Rood fruit | cheese cake | kalamansi | basilicum gel | basilicum roomijs

Chocolade éclair | in steranijs gekonfijte kumquats | duindoer sorbet | citrus room

Val Dieu abdij kaas | gratineerd | vijgen soepje | oude balsamico | kletzenbrood

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

3 kaasjes € 9,50

5 kaasjes € 14,50

(*) meer prijs € 3,00

(**) meer prijs € 8,00

(***) meer prijs € 3,75

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 grainfed

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)	34,00

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)

Runder tartaar | crème van spekbokking | gepekeld beukenzwammen | radijs | piccalilly crème

Grietfilet | bio groenten | mousseline | schuim van citroen verbena

Ree | gebakken filet | jus met bramen | ravioli ganzenlever | bospeen

Lam bereidingen nek | rack | filet | tabouleh | kikkererwten | lamsjus

Blauwe bessen | rijstepap | aceto balsamico | Bacchus kersenbier | zwarte bessen | cava viooltje | sorbetijs

3 gangen	€ 42,50	Black Angus Lam blauwe bessen
4 gangen	€ 48,50	Black Angus Kreeftensoep Lam blauwe bessen
4 gangen	€ 55,50	Black Angus Grietfilet Lam blauwe bessen
5 gangen	€ 62,00	Black Angus Kreeftensoep Grietfilet Lam blauwe bessen

Eventueel uit te breiden met een kaas assortiment van 3 kaasjes