



Voorgerechten: € 12,50

Carpaccio van rund met parmezaanse kaas koekjes, croutons, zongedroogde tomaat, en rucola pesto.

Soto Ayam, Indonesische kippensoep (licht pittig) met tauge, krokante aardappel, ei, rijst en parelhoen.

Dun gesneden rode biet met taggiase olijf, tonijn,ousse blet en balsamico vinaigrette. (ook vegetarisch te bestellen)

Waterkers soep met geroosterde gamba's, chorizo olie en creme fraiche.

Salade met geconfijtte Kabeljauw, crispy bacon, croutons, romige limoen dressing, kruiden olie, gepofte cherry tomaat

Hoofdgerechten: € 19,50

Diamanthaas met voorjaars groenten, jonge aardappel en morille jus.

De enige echte Kasteel burger met fourme d'ambert, ui, little gem, bacon, tomaat, mosterd mayonaise op een Brioche broodje.

Kabeljauw met dragonboter, prei, aardappel mousseline (en papilote bereiding)

Dorade, geroosterde aardappel met citroen, creme van bospeen, witte wijn saus met gerookte paling.

Tarte tatin van rode ui met geitenkaas, frambozen vinaigrette en rucola.



Nagerechten: € 9,50

Ananas gemarineerd in vanille, steranijs, roze peper, met merengue en blauwe bes sorbet.

Citroen cheesecake, afgebrand met rietsuiker met vanille mascarpone, aardbei shortbread bodem en frambozen sorbet ijs.

Rabarber met hangop, kletskop en boerenjongens ijs.

Tiramisu (deconstructed) cantuccini koekjes, creme van koffie, chocolade krokant en straciatella ijs.

Seizoen specials: € 24,50

Aperges, klassieke bereiding, met een keuze uit de bereiding met ham, zalm of vegetarisch.

Kalfs rib-eye met gegrilde asperge's, beurre blanc en kriel aardappel

Bijgerechten: € 4,50

Kasteelbrood met boter, olijfolie en zeezout.

Portie frites met mayonaise

Salade