

MENU

ETEN & DRINKEN



Romantik Hotel
Kasteel Daelenbroeck

Salades

PROSCUITTO HAM	15,50
Buffel mozzarella Cantaloupe meloen oude balsamico Kalamata olijf ✓	
CARPACCIO	15,00
Dun gesneden gemarineerde Black Angus ossenhaas rucola melange pijnboompitten zuurdesem krokant radijs verse kaas	
GEROOKTE ZALM	16,50
kwartelei avruga kaviaar peterselie komkommer daslook mayonaise cherrytomaat gerookte zalm ✓	

Soepen

NOEDEL SOEP	10,00
Noedel taugé paprika bosui kastanje champignons gekookt ei zacht gegaard buikspek tonijnbouillon cashewnootjes	
VENKELPOTTAGE	8,50
Romige soep aardappel IJsselmeer paling venkel room ✓	
BISQUE d'HOMARD	12,50
Krachtige kreeftensoep groene kruiden garnalen	

Hoofdgerechten

LINGUINE	22,50
Gebakken paddenstoelen verse truffel kruiden Parmezaanse kaas ✓	
SCAMPI	25,50
Gebakken scampi tonijn Italiaanse pasta cherry - tomaten saus Parmezaanse kaas peterselie	
BLACK ANGUS Tournedos	33,00
Madeira jus seizoensgroenten friet (met gebakken eendenlever + 7,00)	

Nagerechten

HOME MADE BROWNIE rood fruit witte chocolade mousse	9,00
BABA cremeux van mango gebakken banaan Valrhona chocolade	9,00
KAAS	3st. 11,50
3 of 5 soorten fruit chutney appelstroop brood	5st. 15,50
IJSCOUPE sorbetijs met vers fruit	7,50
IJSCOUPE notencoupe vanille slagroom notenkruim	7,50

Chefs menu

TONIJN

Sashimi | yuzu | Soja-ponzu vinaigrette | calamari
€ 15,50

GEITENKAAS ✓

Zoetzure komkommer | rode peper | kaantjes | geroosterde sesam
€ 13,50

COQUILLE

knolselderij crème | eidooier gel | gefrituurde eidooier | rode port | pancetta
€ 25,00

VARKENSWANG

Zacht gegaard | fregola | paddenstoelen | eigen jus | Brand oud bruin
€ 23,50

KREEFT

Huisgemaakte ravioli | wortel en olijf tagine | bisque
€ 23,50

OSSENHAAS

Rosé gebraden medaillon | bloemkool crème | aardappelfondant | bimi | madeira-
truffel jus | cantharellen
€ 38,50

DESSERT

Honingraat | lavendel | macaron | witte chocolade | yoghurtijs
€ 14,50

De gerechten uit het Chefs menu zijn verfijnd en zo samengesteld dat de porties niet al te groot zijn, zodat u van meerdere gerechten kunt genieten.

(gerechten uit bovenstaand menu zijn ook los te bestellen)

Chefs menu

3-gangen chefs menu 49,50

Tonijn | ossenhaas | dessert

4-gangen chefs menu 59,50

Tonijn | geitenkaas | ossenhaas | dessert

5-gangen chefs menu 69,50

Tonijn | geitenkaas | coquille | ossenhaas | dessert

6-gangen chefs menu 79,50 (voor 19.00 uur)

Tonijn | geitenkaas | coquille | varkenswang | ossenhaas | dessert

7-gangen chefs menu 89,50 (voor 19.00 uur)

Tonijn | geitenkaas | coquille | varkenswang | kreeft | ossenhaas | dessert

✓ is of kan ook vegetarisch geserveerd worden

Welkom in de keuken van "Daelenbroeck "

- * "Thuiskomen" en genieten van eerlijke gerechten verwerkt met verantwoorde dagverse producten.
- * Wegdromen op de romantische binnenplaats of bij minder mooi weer in één van onze salons.
- * Wij adviseren u graag in de wijnkeuze zodat de gerechten nog beter tot zijn recht komen.
- * Neemt u ook eens een kijkje in onze kruiden- en bloementuin, gelegen achter het Koetshuis.
- * Dieetwensen bespreken wij graag met u.
- * Voor privé diners staan de Gulick- en Gelre salon ter beschikking tot maximaal 14 gasten.
- * Bent u met meer dan 8 gasten, dan vragen wij u een keuze te maken uit de menu's.

Het team van "Daelenbroeck" wenst u een fijn verblijf

Het Romantik menu vindt u op het klembordje op uw tafel dit is een dagelijks wisselend menu.

Romantik menu

3 gangen	voorgerecht hoofdgerecht dessert	42,50
4 gangen	voorgerecht soep hoofdgerecht dessert	47,50

Green Egg Special

Black Angus Beef Burger Bacon oude kaas brioche bun smokey BBQ saus friet Louisiana coleslaw	18,50
Entrecote Black Angus (220 gr) Huisgemaakte hofmeester boter friet mayonaise seizoens groenten	32,50

Extra's

Bearnaisesaus of peper-cognac saus	3,00
Gebakken eendenlever	9,50
Mayonaise, ketchup	0,35
Extra friet	3,75