

MENU

ETEN & DRINKEN



Romantik Hotel
Kasteel Daelenbroeck

Voorgerechten

TONIJN	17,00
Tataki van tonijn gember lente ui Yuzu kaviaar avocado	
KOOLRABI ✓	14,50
Gepoft van de Green Egg carpaccio schapenkaas citrus - rode peper vinaigrette	
CARPACCIO Harry's (Cipriani)	15,00
Dun gesneden rauwe Black Angus ossenhaas Harry's vinaigrette kappertjes rucola Parmezaan	
EENDENLEVER	18,50
Terrine van eendenlever brioche abrikoos - kummel chutney gemarineerde artisjok	
PREUVENEMENT	per 2 personen 33,50
Proeverij van voorgerechten en meer...	
HOLLANDSE GARNALEN	16,50
Cocktail Oban whisky saus citrus espuma toast suikersla avocado	
KIKKERERWTEN (VEGAN) ✓	11,50
granaatappel munt aubergine yoghurt pappadum	

Soepen & Tussengerechten

ROMIGE KOOLRABI SOEP (EVT. VEGAN) ✓	8,50
Tartaar van zalm groene kruiden	
BISQUE d'HOMARD	13,50
Krachtige kreeftensoep groene kruiden garnalen	
KRAB TORTELLINI	21,50
Krab kreeft kreeften saus citrus vinaigrette venkel	
ZWEZERIK	21,50
Truffel erwten asperges	

Hoofdgerechten

POMME DAUPHINE ✓	23,50
Nieuwe aardappel Munster kaas spinazie zwarte knoflook emmentaler kaas gepocheerd ei	
VEGAN GYOZA ✓	21,50
Jack fruit rode bietenjus gele biet meiknol bospeen doperwtten	
ARGENTIJNSE GAMBA	27,00
Gebakken Italiaanse pasta Cherry - tomaten antiboise Parmezaanse kaas basilicum	
HOLLANDSE GRIET FILET	29,50
Gepocheerd filet Proscuitto ham topinamboer Parmezaan polenta Beurre Rouge waterkers	
KALFSRIBEYE (250) *	29,50
Chimichurrie steakhouse friet Aioli Louisiana Coleslaw	
USA RUMPSTEAK (200gr) *	37,50
Madeira jus seizoens groenten friet	
BLACK ANGUS ENTRECOTE (200 gr) *	33,50
Peper - cognac saus seizoens groenten friet	
(*) met gebakken eendenlever	+€ 7,50
met aan tafel geschaafde zwarte truffel	+€ 2,00 (per gram)

Al ons rundvlees is van de Black Angus
en is minimaal 200 dagen graan gevoerd

Nagerechten

ROMANOFF	9,50
Pannacotta aardbeien romanoff sponge cake	
VEGAN PANNACOTTA	9,00
Aardbei kokosnoot pure chocolademousse witte chocolade crumble	
CHOCOLADE BROWNIE	10,50
Caramel ijs chocolade sponge cake crème Brûllée pinda crème	
KAAS	3st. 11,50
3 of 5 soorten fruit chutney appelstroop brood	5st. 15,50

Heeft u een allergie, dieet of andere eetwensen laat het ons even weten.

Bent u met 8 personen of meer dan vragen wij u een keuze te maken uit één van onze menu's.

✓ is of kan ook vegetarisch geserveerd worden

Asperge menu

Zalm tartaar

Zalmtartaar | Witte asperge | | aceto balsamico | sesam dressing

Romige aspergesoep | witte asperge |
groene kruiden

Asperge Flamande

Keuze uit: zalm/ ham of vegetarisch | peterselie krielaardappelen |
hollandaise saus

Romanoff

Pannacotta | aardbeien | romanoff | spongecake
of

Kaas assortiment | chutney | brood

3 gangen voorgerecht | hoofdgerecht | dessert 44.50

4 gangen voorgerecht | soep | hoofdgerecht | dessert 49.50

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	44,50
4 gangen	voorgerecht soep hoofdgerecht dessert	49,50