

# MENU

ETEN & DRINKEN



Romantik Hotel  
Kasteel Daelenbroeck

## Voorgerechten

<b>SCAMPI</b>		16,00
Rouleau   furikake   compôte perzik & rode peper   dragonmayonaise		
<b>BURRATA</b> ✓		16,00
Tuinkruiden pesto   chutney gebakken tomaat   zuurdesem   appelstroop uitjes		
<b>CARPACCIO Harry's ( Cipriani )</b>		16,00
Dun gesneden rauwe Black Angus ossenhaas   Cipriani dressing rucola   geroosterde tuinboon   oude kaas		
<b>ZALM</b>		20,00
Schotse wilde zalm   Oban 14 whiskysaus   citrus espuma   blini kaviaar		
<b>PREUVENEMENT</b>	<b>per 2 personen</b>	36,00
Proeverij van voorgerechten en meer...		
<b>KALF</b>		16,00
Pastrami   chipotle   pickles   witlof   sinaasappel		

## Soepen & Tussengerechten

<b>WATERKERS SOEP</b>		13,00
Koolrabi   paling   zure room		
<b>BOUILLABAISE</b>		18,00
Aardappel   Rouille   saffraan   schaal- & schelpdieren		
	Als hoofdgerecht geserveerd	29,50
<b>KALFS ZWEZERIK</b>		25,00
Knolselderij   asperge   morille		

## Hoofdgerechten

<b>RISOTTO</b> ✓ Risotto   tuinboon   asperge   venkel   oude Rotterdamse mascarpone	21,50
<b>ARGENTIJNSE GAMBA</b> Gebakken   lint pasta   Antibiose Parmezaanse kaas   basilicum	27,00
<b>ZEEWOLF</b> Taleggio   polenta   Parmaham   tomaat   kalamata olijf	29,50
<b>KALFSRIBEYE</b> ( 250 gr.) Chimichurrie *	31,50
<b>TOURNEDOS</b> ( 200 gr. ) Madeira jus *	42,50
<b>ENTRECOTE</b> ( 200 gr. ) Peper - cognac saus *	33,50
(*) met frietjes en Mayonaise	
gebakken eendenlever	+€ 8,50

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

## Nagerechten

<b>ROMANOFF</b> Pannacotta   aardbeien   Romanoff   sponge cake	9,50
<b>FRAMBOOS</b> Parfait   kletskep   basilicum hangop   coulis	9,00
<b>KAAS</b> 3 of 5 soorten   fruit chutney   appelstroop   brood	3st. 11,50 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

## Vegan Menu

**KIKKERERWTEN** ✓ 11,50  
granaatappel | munt | aubergine | yoghurt | pappadum

\*\*\*

**WATERKERS SOEP** ✓ 7,00

\*\*\*

**VEGAN GYOZA** ✓ 21,50  
Jack fruit | rode bietenjus | gele biet | meiknol  
bospeen | tuinboon

\*\*\*

**VEGAN PANNACOTTA** ✓ 9,00  
Aardbei | kokosnoot | pure chocolademousse |  
witte chocolade crumble

3 gangen voorgerecht | hoofdgerecht | dessert 39.50

4 gangen voorgerecht | soep | hoofdgerecht | dessert 46.50

### 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