Restaurant - Hotel

DE KASTANJEHOF

Entrées

Kreeftensoep, naar traditioneel recept van De Kastanjehof,
met gebakken akkerpaddestoelen en spätzle van kreeft € 16,50
Chardonnay 2008, Enrique Mendoza, Alicante Spanje € 8,00

Gebakken eendenlever met een compote van blauwe bessen en roze
peper en een vinaigrette van witte chocolade € 17,50
Chatus 2006, Monnaie d'Or, la Cévenole, Coteaux de l'Ardèche Frankrijk € 12,00

Licht gerookte en gesauteerde kalfszwezerik met rivierkreeft en
saus van ongerijpte druiven € 18,50
Verdelho 2008, Old Winery, Tyrell's Hunter Valley, Australië € 7,50

Op de huid gebakken snoekbaars met een puree van doperwten en speksaus € 16,50
Cabernet Sauvignon 2007, Mulderbosch, Stellenbosch Zuid-Afrika € 7,00

Koude cappuccino van Cantaloupe meloen met zacht gegaarde coquilles € 19,75
Albariño 2006, Castro Martin, Riax Baixas, Spanje € 7,50

Gebakken rode mul, julienne van zomergroenten en een saus van citroenkruid € 17,50
Furmint 2006, Oremus, Mandolas, Tokaji, Hongarije, € 11,00

Krokante langoustines, Noordzeekrab mayonaise, gelei van tomaat,
schuim van zoetzure komkommer en limoen-yoghurtdressing € 19,00
Verdejo 2008, José Pariente, Rueda Spanje € 9,00

Een Oosters getinte salade van gemarineerd piepkuiken
met een schuim van kokos en koriander € 16,50
Riesling 2008, Kerpen, Duitsland € 7,00

Vegetarisch

Een hutspotsalade met een worstje van paddestoelen en een saus van morieljes *€ 15,00*
Chardonnay 2007, Cordillera, Miquel Torres, Curico Valley € 8,50

Restaurant - Hotel

DE KASTANJEHOF

Hoofdgerechten

Gepocheerde tarbot filet met jonge groentes, eendenlever, saus van morieljes € 30,50
Chardonnay 2005, Prelude Vineyards, Leeuwin Estate, Margaret River € 12,50

Op de huid gebakken zeebaars met gekonfijte schorseneren en aardappel,
tomatensalsa, Pecorino met daarbij een verjussaus met kruidenvinaigrette € 29,50
Chenin Blanc 2006, Robusto, Rudera, Stellenbosch Zuid-Afrika € 12,50

Op de graat gegrilde tong met krokante langoustines, spätzle en piccalilly saus €33,50
Chardonnay 2007, Bramìto del Cervo, Castello della Sala, Umbrië € 11,00

Op het karkas gebraden Anjou duif met mangochutney, fondant aardappelen
en een saus van banyul € 28,00
Syrah/ Carignan 2003, Cuvee Sextant, Corbières, Frankrijk € 11,00

Gebakken reerugfilet met aardappel mousseline, girolles,
gefrituurde kersen en een saus van Aceto Balsamico en mint € 30,50
Cariñena/Syrah/Merlot 2001, Cordillera, Miguel Torres, Curicó Valley € 12,00

In groentebouillon gepocheerde en geserveerde ossenhaas van
het Gasconne rund met gesmolten eendenlever € 32,00
Cabernet Sauvignon / Merlot 2006, Barossa Vines, Grant Burge, Barossa € 9,00

Vegetarisch

Met gemarineerde groentes en brandnetelkaas gevulde en gefrituurde ravioli,
minigroentes en een saus van aardpeer € 23,00
Saint-Aubin 2006, 1er cru, Domaine Denis Clair € 12,50

Restaurant - Hotel

DE KASTANJEHOF

Menu Drakensteyn

€ 35,00

Steak tartaar met chips van aardappel

Op de huid gebakken snoekbaars met een puree van doperwten en een speksaus

Soep van rode wijn en aromatische melkchocolade met parfait, pecannoten
en compote van gedroogde vijgen

Bijpassend wijnarrangement € 22,50

Menu De Kastanjehof

€ 49,50

Een Oosters getinte salade van gemarineerd piepkuiken met een schuim van kokos en koriander

Koude cappuccino van cantaloupe meloen met zacht gegaarde coquilles

Op de huid gebakken zeebaars met gekonfijte schorseneren en aardappel, tomatensalsa Pecorino
en verjussaus met kruidenvinaigrette

Verse frambozen met mousse van limoen en kwark, sorbet van framboos
en poeder van verveine en vanille

Bijpassend wijnarrangement € 30,00

Menu du Marché

€ 62,50

Krokante langoustines, Noordzeekrab mayonaise, gelei van tomaat,
schuim van zoetzure komkommer en limoen yoghurtdressing

Gebakken rode mul met een julienne van zomergroenten,
aardappel fondants en een saus van citroenkruid

Gebakken eendenlever met een compote van blauwe bessen
en roze peper, vinaigrette van witte chocolade

Op het karkas gebraden Anjou duif met mangochutney en een saus van banyul

Zachte crème en zoetzuur van nectarine met honingparfait en madeleines
van beurre noisette en vanille

Bijpassend wijnarrangement € 37,50

Restaurant - Hotel

DE KASTANJEHOF

Desserts

Soep van rode wijn en aromatische melkchocolade met parfait, pecannoten en compote van gedroogde vijgen € 12,50
East India Solera Sherry, Lusteau, Jerez Spanje € 9,00

Structuren van pure chocolade met olijfolie en avocado-ijs € 12,50
Grenache Noir 2003, le Grenache, Domaine l'Ermitage, Herauld Frankrijk € 7,00

Zachte crème en zoetzuur van nectarine met honingparfait en madeleines van beurre noisette en vanille € 12,50
Château Puy-Servain 2003, Cerrement, Haut-Montravel Frankrijk € 9,00

Millefeuille van gecaramelliseerd filodeeg, rabarber en amandelcrème met sorbet van yoghurt en engelwortel € 12,50
Black Muscat 2007, Elysium, Andre Quady, Madera Californië € 9,50

Verse frambozen met mousse van limoen en kwark, sorbet van framboos en poeder van verveine en vanille € 15,00
Orange Muscat 2005, Essensia, Andre Quady, Madera Californië € 9,50

Parade van desserts, in 3 gangen geserveerd € 22,50
Proeverij van diverse wijnen € 12,50

Kaasplateau met zes internationale kaassoorten, Kletzenbrot, zoetzure peer en gedroogde pruimenterrine € 16,50
Drie bijpassende liquoreuze wijnen € 9,50