

## DRANKEN

Café / thé / espresso / decafé / ristretto		2,40
Cappuccino / café au lait		2,60
Café / thé / friandises	per persoon	6,00
<b>Huisapéritief per glas</b>		7,50
<b>Witte huiswijn per glas</b>		
Vin de Pays de Côtes de Thongue • 2008/2009		3,50
<b>Rode huiswijn per glas</b>		
AOC Côtes du Rhône "l'Enclos" • 2004		3,50
<b>Rose huiswijn per glas</b>		
AOC Costieres de Nîmes • 2009		3,50
<b>Huischampagne per glas</b>		
Brut 1 <sup>er</sup> Cru "Blanc de Blancs"		9,50
<b>Port per glas</b>		
Taylor's Chip dry port		5,50
<b>Sherry per glas</b>		
Sherry Amontillado		4,00
Sherry Fino dry		4,00
Sherry Tio Pepe		4,00
<b>Huisprosecco per glas</b>		
DOC Prosecco di Valdobbiadene Frizzante "Mas"		6,50

*Zie onze wijnkaart voor overige wijnen.*

## Huisgemaakte sandwiches

Reypenaar met compote van sjalotten op bruin brood	5,50
Boerenachterham met mosterdmayonaise op bruin brood	6,50
Gerookte zalm met mierikswortel op wit brood	7,50
Rollade van kip met piccalilly op wit brood	6,50
<b>Kasteel Club Sandwich</b> getoost witbrood met krokant gebakken Italiaans spek, salade van scharrelei, kerriemayonaise, tomaat, zoetzure komkommer, slahartjes en chips van nieuwe aardappel	11,50
<b>Flinterdun gesneden Blonde d'Aquitaine</b> geserveerd met een dressing van zomertruffel, ongeopende bloemknopjes, pijnboompitjes en jonge parmezaan	9,50 groot 14,50
<b>Klassieke Franse salade Niçoise</b> met gegrilde tonijn	9,50 groot 14,50
<b>Gebakken geitenkaasjes van de Bokkesprong</b> met Jonagold appel en pecannoot, besprenkeld met honing	9,50 groot 14,50
<b>Soep van doperwten</b> met een spies van Hollandse garnaltjes en een crème van zwarte knoflook	7,25
<b>Ossenstaartbouillon</b> met ravioli gevuld met geplukt ossenstaartvlees, fijne selderij en madeira	7,25
<b>Vegetarische quiche</b> van seizoensgroente met aubergine-kaviaar, gefrituurde salie en een saus van rode paprika	14,50
<b>Gegrilde scharrelvarken</b> geserveerd met Hollandse peultjes in een dressing van bejaarde rode wijnazijn	16,50
<b>In basilicum gegaarde jonge Canadese kreeft</b> met gesmoorde lamsoren, trostomaat en krokante ui	half 16,50 heel 26,50

**Proeverij van diverse huisgemaakte zoete lekkernijen** 8,50

**Sorbet**

gemaakt van eigen gedraaid sorbetijs met vers fruit en een krokante lange vinger 4,75

**Gemarineerd Hollands rood fruit**

met roomijs van witte chocola, hangop van boerenyoghurt en een citruscrumble 7,75

**Gebakken chocoladetaartje**

van pure chocolade met een vloeibare vulling, geserveerd met een compôte van witte perzik en vanilleijs 8,75

**Bittergarnituur**

Kwekkeboom bitterballen (6 stuks) met Zwolse duivelse mosterd 6,50

Selectie van 5 regionale kazen met bijpassend garnituur 9,50

In tempura gefrituurde Hollandse champignons met een dipje van knoflook en peterselie 4,50

**Kasteel garnituur**

- wasabi nootjes
- witlofcrudit  met mayonaise van truffel
- won ton chips met cajunkruiden
- krokant bladerdeeg met Zwitserse gruyère kaas
- gefrituurde geitenkaas met tapenade van zwarte olijven

min. 2 personen 9,50

**Kennismakingsmenu**

32,50

Met citrusfruit gemarineerde Schotse zalm met soja aangemaakte spinazie, gelei van kokos, gebruineerde sesam en rode grapefruit

\*\*\*\*\*

Op lage temperatuur gegaarde boerderij kalfssukade met dubbelgedopte tuinbonen   la crème, gebakken cantharellen, puree van knolselderij en gefrituurde gepaneerde Nicolai aardappel

\*\*\*\*\*

Aardbeien Romanoff modern style



Naast De Kastelein is vanaf

**01 september 2010**

ons à la carte restaurant geopend.

Graag informeren wij u over onze  
unieke mogelijkheden en arrangementen  
voor gezelschappen.

T: 0524 - 522 009

E: [info@kasteelcoevorden.nl](mailto:info@kasteelcoevorden.nl)

I: [www.kasteelcoevorden.nl](http://www.kasteelcoevorden.nl)