

Menu du chef

Laat u verrassen door de creaties van chef-kok en zijn brigade

MENU DU CHEF 5 GANGEN 90

MENU DU CHEF 7 GANGEN 115

De chef bereid met alle plezier een vegetarisch menu

Bijpassende wijnselectie

5 begeleidende wijnen 50

7 begeleidende wijnen 70

“ In mijn keuken draait alles om kwaliteit en puurheid, zowel in mijn gerechten als in mijn waarden. Ik creër verfrissende smaken met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en diverse bereidingstechnieken. Duurzaamheid staat centraal en ik combineer dit met invloeden van de beste producten wereldwijd, om een harmonieus en verrassend culinair palet te presenteren.”

KELVIN HAAGEN

Raadpleeg onze allergenenkaart voor meer informatie over allergenen



Restaurant

KASTEEL
ENGELBURG

À la Carte

VOORGERECHTEN

Runder rib-eye

eendenlever | sjalot | curry madras

27

Hamachi

zeewier | aardbei | ponzu

27

Geitenkaas

kokos | pistache | olijfolie

25

HOOFDGERECHTEN

Knolselderij

morilles | citroen melisse | zwarte knoflook

30

Wilde Zeebaars

rivierkreeft | rettich | peterselie

40

Rund

knolselderij | aubergine | bosui

42

NAGERECHTEN

Blanc Manger

amandel | sinaasappel | brioche

18

Aardbei

basilicum | vlierbloesem | citrus

18

Kaas

selectie van Nederlandse kazen

20

Raadpleeg onze allergenenkaart voor meer informatie over allergenen



Restaurant
**KASTEEL
ENGELBURG**

Menu du chef

Be surprised by the creations of the chef and his brigade

MENU DU CHEF 5 COURSES 90

MENU DU CHEF 7 COURSES 115

The chef is happy to prepare a vegetarian menu

Matching wine selection

5 accompanying wines 50

7 accompanying wines 70

“In my kitchen everything revolves around quality and purity, both in my dishes and in my values. I create refreshing flavors with carefully selected ingredients and various preparation techniques. Sustainability is central and I combine this with influences from the best products worldwide to present a harmonious and surprising culinary palette.”

KELVIN HAAGEN

Consult our allergen card for more information about allergens



Restaurant
KASTEEL
ENGELENBURG

À la Carte

STARTERS

Beef rib-eye

duck liver | shallot | curry madras

27

Hamachi

seaweed | strawberry | ponzu

27

Goats cheese

coconut | pistachio | olive oil

25

MAINCOURSES

Celeriac

morels | lemon balm | black garlic

30

Wild Seabass

crayfish | rettich | parsley

40

Beef

celeriac | eggplant | spring onion

42

DESSERTS

Blanc Manger

almond | orange | brioche

18

Strawberry

basil | elderflower | citrus

18

Cheese

selection of Dutch cheeses

20

Consult our allergen card for more information about allergens



Restaurant
**KASTEEL
ENGELENBURG**