

Menu du chef

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

MENU DU CHEF 5 GANGEN 90

MENU DU CHEF 6 GANGEN 102,5

MENU DU CHEF 7 GANGEN 115

De chef bereid met alle plezier een vegetarisch menu

Bijpassende wijnselectie

5 begeleidende wijnen 50

6 begeleidende wijnen 60

7 begeleidende wijnen 70

“ In de keuken draait alles om kwaliteit en puurheid, zowel in gerechten als in onze waarden. We creëren verfrissende smaken met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en diverse bereidingstechnieken. Duurzaamheid staat centraal en wordt gecombineerd met invloeden van de beste producten wereldwijd, om een harmonieus en verrassend culinair palet te presenteren.”

THOMAS KOIJMAN

&

KELVIN HAAGEN

Raadpleeg onze allergenenkaart voor meer informatie over allergenen



Restaurant

KASTEEL
ENGELBURG

Ala Carte

VOORGERECHTEN

Tonijn

vierge | bottarga | fingerlimes
28

Kreeft Americian

bospeen | cognac | vanille azijn
38

Steak tartaar

rösti | winter truffel | zwarte knoflook
32

HOOFDGERECHTEN

Varkenswang

sjalot | zuurdesem | mosterdsaus
38

Skrei

wieren | hollandaise | codium
42

Witlof

winter truffel | comté | sherry
38

Boeuf stroganoff

paprika | dragon | duxelles
45

NAGERECHTEN

Licor 43

pure chocolade | sinaasappel | foelie
18

Amandelmelk pap "anno 1500"

riz conde | saffraan | amandel
18

Kaas

selectie van Nederlandse kazen
20

*Raadpleeg onze allergenenkaart voor meer informatie over
allergenen*

Menu du chef

Be surprised by the creations of the chef and his brigade

MENU DU CHEF 5 COURSES 90

MENU DU CHEF 6 COURSES 102,5

MENU DU CHEF 7 COURSES 115

The chef is happy to prepare a vegetarian menu

Matching wine selection

5 accompanying wines 50

6 accompanying wines 60

7 accompanying wines 70

"In the kitchen, everything revolves around quality and purity, both in our dishes and our values. We create refreshing flavors using carefully selected ingredients and diverse preparation techniques. Sustainability is central and is combined with influences from the finest products worldwide to present a harmonious and surprising culinary palette."

THOMAS KOIJMAN

&

KELVIN HAAGEN

Consult our allergen card for more information about allergens



Restaurant
KASTEEL
ENGELENBURG

A la Carte

STARTERS

Tuna

vierge | bottarga | fingerlimes
28

Lobster Americain

carrot | cognac | vanilla vinegar
38

Steak tartare

rösti | winter truffle | black garlic
32

MAINCOURSES

Pork cheek

shallot | sourdough | mustard sauce
38

Winter cod

seaweed | hollandaise | codium
42

Chicory

winter truffle | comté | sherry
38

Boeuf stroganoff

bell pepper | tarragon | duxelles
45

DESSERTS

Licor 43

dark chocolate | orange | mace
18

Almond milk porridge "anno 1500"

riz conde | saffron | almond
18

Cheese

selection of Dutch cheeses
20

Consult our allergen card for more information about allergens