

BRASSERIE



CULINAIRE GERECHTEN IN EEN ONTSPANNEN SFEER

Welkom in onze Brasserie, de culinaire tegenhanger van Restaurant JUDITH.

Hier geniet u van klassieke en seizoensgebonden gerechten,
bereid met dezelfde aandacht en kwaliteit, in een informele sfeer.

Restaurant JUDITH verwelkomt u van dinsdag tot en met zaterdag
voor een verfijnde gastronomische ervaring.



ENTRÉES

COPPA | POMPOEN | HONING 17

BISQUE | TOMAAT | CROUTONS 17

NAJAARSGROENTEN | TEMPURA | DIP 17



PLATS PRINCIPAUX

HERTENRUG | PEPER | AMANDEL | RODE KOOL | JUS 35

SNOEKBAARS | RISO | GROENTEN | À LA MEUNIÈRE 35

WITLOFTARTELETTE | GEMBER | DRAGON | NOTEN 30



DESSERTS

CHOCOLADEMOUSSE | CONFERENCE PEER 17

CRÈME BRÛLÉE | TONKA 17

WENTELTEEFJE | BLAUWE KAAS 17





MENU DU THÉÂTRE

zondag | dinsdag | donderdag

VISTERRINE

2025 Domaine de Marcé, Touraine Oisly



REGIO RUND | VELDSLA | PEPERROOMSAUS

2019 Château Poitevin, Médoc Cru Bourgeois



CRÈME BRÛLÉE | TONKA

2025 Domaine Brial, Muscat de Rivesaltes

65 per persoon

BIJPASSENDE WIJNEN

per glas 9 | per fles 50



Restaurant
KASTEEL
ENGELBURG



MENU DU THÉÂTRE

maandag | woensdag | vrijdag



PATÉ EN CROÛTE

2024 Fernand Engel, Pinot Blanc Réserve



KWARTEL | SPEK | MINI SHIITAKE | À L'ESCARGOT

2024 Domaine de Roche-Guillon, Fleurie



CHOCOLADEMOUSSE | CONFERENCE PEER

S.A Cave de Abbe Rous, Banyuls



65 per persoon

BIJPASSENDE WIJNEN

per glas 9 | per fles 50



Restaurant
KASTEEL
ENGELBURG