SPELDERHOLT
HOTEL & KASTEEL

Menukaart

Broodplankje
Brood met diverse smeersels €4,95

Voorgerechten € 9,95

Seizoenssalade *+ toeslag € 2,55*
Pulled pork - sticky BBQ saus - gepickelde witte kool - krokantje van pastinaak-brioche brood
Gegratineerde champignons
Kruidenkaas - oude kaas
Visproeverij
Gegrilde tonijn - miso saus – zalmtartaar - wasabi - gefrituurde black tiger garnaal - chili limoensaus
Bietencarpaccio
Mesclun salade - frambozendressing - gegrilde camembert - zoetzuur van radijs - beukzwammen - noten
Paddenstoelenbouillon
Krokantje van bladerdeeg met gevuld met truffeltapenade
Pastinaak/knolselderij soep
Room - peterselie olie - geroosterde amandelen

Hoofdgerechten € 21,50

Zeebaars
Zeekraal - saffraansaus - mousseline
Hertenfilet *+ toeslag € 3,50*
Jus met rode port - rozemarijn - aardappeltaartje - stoofpeer
Maishoen
Saus van eekhoorntjesbrood - knolselderijpuree - gebraiseerde venkel
Biefstuk *+ toeslag € 2,50*
Beurre noisette - gebakken witlof - zoete aardappelpuree
Cannelloni
Pompoen - wilde spinazie - ricotta - gekarameliseerde pecannoten

Nagerechten € 8,75

Appel crumble
Kaneelijs - slagroom
Vijgenparfait
Honingcrème - kletskop - amandelen
Milles feuilles Dubai
Chocolade melk/wit - pistachecrème - kadayif
Fruitsalade
Vruchten van het seizoen - slagroom

We serveren onze hoofdgerechten standaard met aardappelgarnituur en een frisse salade.
Al onze gerechten kunnen naar wens aangepast worden aan eventuele diëten en allergieën.