

Voorgerechten

Boerderijkip en Kreeft

Krokant gebakken kippendijen, lauwwarme kreeft, kreeftenravioli, gerookte rode bietjes, schuimige saus met kerrie, groene appel en dragon
€ 28,00

Coquilles Saint-Jacques

Geroosterd met artisjokken, tomaat, mozzarella, crème van aubergines, schuim van basilicum
€ 26,00

Tamme Eendenborst

Gemarineerd en gebraden, oosterse groentesalade, loempia met zoete aardappel, shiitakes en eendenlever
€ 26,00

Kwartel

Gebakken filets, gestoofde pootjes, schuimige knoflookcrème, snijbonen, champignons, eendenlever
€ 24,00

Geitenkaas en Komkommer

Geitenkaas: Taartje met portgelei, bitterbal met nootjes, bonbon met honing,
Komkommer: met kwark, espuma, saus en zoetzure linten
€ 22,00

Hoofdgerechten

Langoustines

Geroosterde langoustines, quinoa, spitskool, saffraanaardappelen, anijschampignons, langoustinesaus met vadouvan
€ 42,00

Noorse Kabeljauw "Skrei"

Op de huid gebakken, kreeft in een krokant jasje, gestoofde kalfssukade, romige linzen met koriander, pompoen, champignoncrème, schuimige saus van prei
€ 34,00

Tarbot

Op het bord gegaard met venkel, tortellini met citroen, vongole, spruitenblaadjes, tomaat, licht gebonden groentebouillon met olijfolie en crème fraîche
€ 38,00

Iberico Pata Negra

Krokant gebakken nekvlees, paletta bellota ham, wangetjes, kaantjes, crème van witte bonen, groente mozaïek, saus met Sherry
€ 34,00

Wagyu Rund "de Drie Morgen"

Geroosterd, aardappelmousseline, Cevenne ui, Chioggia biet, king boleten, saus van gepofte sjalotten
€ 40,00

Desserts

Kaasassortiment

Geroosterd noten-vijgenbrood, appelstroop, pecannoten, bleekselderij
€ 18,00

Haagse Hopjes

Mousse en schuim, koffiegelei, koffiecrumble, sinaasappelcrème, witte chocolade sorbet
€ 14,00

Kwarksoufflé

Séchuan peper, gebraden ananas, karamelijs, gemarineerde ananas, ananasgel
€ 16,00

Peer en Hazelnoot

Tarte Tatin met hazelnootspijs, compote van peer, hazelnoot roomijs, bitterbal van peer,
perenschuim
€ 16,00

Vijgen

Gepocheerd in rode wijn, vijgentaartje met witte en pure chocolade, gedroogde kruidkoek,
vijgensorbet en stracciatella
€ 16,00

Menu's

Lunch Menu

Drie gangen
€ 45,00

Bijpassend wijnarrangement van, door onze sommelier, geselecteerde wijnen
€ 25,00

Vegetarisch Menu

Vier gangen
€ 55,00

Bijpassend wijnarrangement van, door onze sommelier, geselecteerde wijnen
€ 32,50

Menu “Kasteel Heemstede”

Vier gangen menu met verrassende gerechten
€ 65,00

Bijpassend wijnarrangement van, door onze sommelier, geselecteerde wijnen
€ 32,50

Menu “Dégustation”

Zeven kleine, verfijnde gerechten, uitsluitend te bestellen voor de gehele tafel
€ 85,00

Bijpassend wijnarrangement van, door onze sommelier, geselecteerde wijnen
€ 42,50