

## *Voorgerechten*

### **Langoustines**

Krokante langoustinestaart in kataifi, puree van wortel met gember,  
bospeen, saus van Bergamot  
28.00

### **Coquilles Saint-Jacques en Witlof**

Geroosterde coquilles Saint-Jacques, gebakken witlof, spruitenblaadjes, fritots van Reypenaer,  
saus van witlof en Pata Negra  
26.00

### **Knolselderij en Kombucha**

Mousse van knolselderij en kombucha, vinaigrette met kombucha, pecannoten,  
geïnfuseerde bleekselderij, appel een krokantje van briquedeeg  
26.00

## *Hoofdgerechten*

### **Rogvleugel en Mosselen**

Gebakken rogvleugel, jus met kappertjes en citroen, mosselen met prei, wortel en venkel,  
bospeen met sinaasappel, gefrituurde venkel, bosui, wilde spinazie  
34.00

### **Kreeft**

Zacht gegaarde kreeft, ravioli van kreeft, snijbonen, gebakken bloemkool,  
Basmatirijst met limoenblad, gel van kreeft, gele curry, roze peper  
38.00

### **Veluwse Eend met Eendenlever**

Gebraden eendenborst, gebakken eendenlever, crème van peterseliewortel, geroosterde maïs,  
peterseliekruim, maïskoekje, jus met dragon  
36.00

### **Kalfswang en Kalfszwezerik**

Gestooftde kalfswang, gebakken kalfszwezerik met soja en sesam, spitskool, kokoscrème,  
compote van sjalot en koolrabi, saus met sherry en schuim van sereh  
36.00

## *Desserts*

### **Kaasassortiment**

Geroosterd noten-vijgenbrood, pecannoten, amandelcrème, vijgencompote, abrikozen met saffraan  
18.00

### **Mango en Witte Chocolade**

Mango, witte chocolade ganache, basilicum-citroenkoekjes, kogel van mango en roze peper,  
basilicumgel, ijs met rode peper  
16.00

### **Appel en Kaneel**

Bodem van vanille en kaneel, Bastogne cake, appelbollen met karamel,  
crème Chiboust van kaneel, kaneelroomijs met Bastogne kruim en karamel, gel van appel  
16.00

# Menu Dégustation

## Oosterschelde Kreeft

Zacht gegaarde kreeft, avocado met mint, bleekselderij, bulgur met kerrie, verveine, krokantje van kreeft, kreeftenvinaigrette

\*\*\*

## Coquilles Saint-Jacques

Geroosterde coquilles, strandje met kokkels, zeewier en zeekraal, bouillon met kombu, schelpjes van venkel

\*\*\*

## Noorse Roodbaars

Gebakken lijn gevangen roodbaars, kimchi van groene kool, tuinbonen, crumble van olijf en prei, appel crème, saus van kokos met limoenblad

\*\*\*

## Buikspek en Asperges

Gebakken buikspek geglaceerd met ahornsiroop en anijs, Limburgse asperges, emulsie van koffie, romeinse sla, lamsoor, geraspte eidooier

\*\*\*

## Hollands Zuiglam

Gebraden rib en filet, radijs, spinazie, bonbon van lam, daslook, mierikswortel, krokante sparerib van lam, rode biet, lam jus

\*\*\*

## Robiola tre Latti a la Rose

Kaasje van koe-, geiten- en schapenmelk, ingelegd met rozenblaadjes, rode koolsalade, rozijnen, crunch van amandel, hazelnoot en korianderzaad, vinaigrette met gefermenteerde rode kool

\*\*\*

## Rabarber, Aardbei en Yoghurt

Champagne mousse, zacht gegaarde rabarber, aardbeien, rabarbergranité, crèmeux van dragon, yoghurtijs, Champagne espuma, aardbeiengel met dragon, gedroogde rabarber

*Uitsluitend te bestellen voor de gehele tafel à 89.50*

*Bijpassend wijnarrangement van, door onze sommelier, geselecteerde wijnen à 49.50*

## Lunch Menu

Drie gangen

47.50

Bijpassend wijnarrangement

24.00

## Vegetarisch Menu

Vier gangen

62.50

Bijpassend wijnarrangement

32.00

## Menu “Kasteel Heemstede”

Vier gangen menu met verrassende gerechten

67.50

Bijpassend wijnarrangement

32.00