

Restaurant "De Kamer van Lintelo"

Château Menu € 54,50

Wekelijks wisselend 4-gangen menu du Chef

Wijnarrangement

Bij ieder gerecht hebben wij een mooi glas wijn geselecteerd. Vraag uw gastheer of gastvrouw naar de bijpassende wijnen. Moet u nog rijden? Speciaal voor u hebben wij een BOB wijnarrangement zodat u niets hoeft te missen.

Proeven van kunst Menu € 69,50 6 Gangen menu inclusief bord van Rene van der Heijden

Geschroeide tonijn met "raviolis" van wakame en rettich, soja-citrus dressing

Coquilles gebakken met schorseneren in combinatie met gegrilde langoustines en een bouillon van gevogelte en sherry

Franse duifilet met mousseline van aardappel en Epoisse en een saus van laurier

Verfrissing

Rosé gebakken Amerikaanse rundersucade met een bitterbal van hutspot en kruidnagelsaus

Crème brûlée van vanille met Amarene kersengelei en sorbet van vanille

"Non sans Cause"

De oorspronkelijke eigenaar van Kasteel 't Kerckebosch, Jonkheer E. Lintelo de Geer heeft deze lijfsspreuk destijds in zijn familiewapen opgenomen.

De kasteelkeuken is op de klassiek Franse keuken gegrondvest. Met invloeden uit alle windstreken en respect voor het natuurlijke product blijven wij u culinair prikkelen.

Puur natuur, zonder veel afleiding.

"Niets zonder reden"

De kasteelheer heeft in het restaurant een aantal "spelregels":

Hij verzoekt u vriendelijk om tijdens het diner uw mobiele telefoon in de vergaderstand te zetten.

À la carte eten is mogelijk tot en met 6 personen.

Roken is niet toegestaan.

Huisdieren zijn niet toegestaan.

Voorgerechten

Drie bereidingen van wortel en een tosti met groene asperges (vegetarisch)	€ 15,00
"Vlammetje" met eendenbout, soep van doperwten en crème van koffie en kaneel	€ 18,50
Tartaar van kalf met kwartelei, Pata Negraham en balsamico mayonaise	€ 18,50
Cappuccino van langoustine met een salade van kreeft en krokante witte wortel	€ 18,50
Geschroeiide tonijn met "raviolis" van wakame en rettich met soja-citrus dressing	€ 18,50
Charlotte van Hollandse garnalen met een koude bouillon van tomaat en paprika	€ 18,50

Tussengerechten

Lauwarme terrine van courgette, zoete ui en tomaat met een schuim van basilicum en gepofte tomaat (vegetarisch)	€ 14,50
Gebakken kotelet van speenvarken met "kaviaar" van aubergine	€ 14,50
Gepocheerde kreeft met een saus van kreeft, Riesling en gedroogde vanille	€ 16,50

Hoofdgerechten

Canneloni gevuld met fijne winter groenten, gepocheerd scharrelei, luchtige aardappel en augurk (vegetarisch)	€ 20,50
Coquilles gebakken met schorseneren in combinatie met gegrilde langoustines en een bouillon van gevogelte en sherry	€ 26,50
Hollands lamszadel met gestoofde lamsnek en kroketje van lamszwezerik met eigen jus en tomaat	€ 27,50
Franse duiffilet met mousseline van aardappel en Epoisse en een saus van laurier	€ 26,50
Gegrilde snoekbaars met gerookte makreelrisotto waarin saffraan en bosui	€ 26,50
Rosé gebakken Amerikaanse rundersucade met een bitterbal van hutspot en kruidnagelsaus	€ 26,50

Nagerechten

Koffie hangop met een sorbet van pompoen en notentaart	€ 9,00
Klassieke wentelteefjes met sorbet van peer en kardemom	€ 9,00
Crème brûlée van vanille met Amarene kersengelei en sorbet van vanille	€ 9,00
Verschillende kazen van Fromagerie l'Amuse, geserveerd van onze kaaswagen met huisgemaakt brood	€ 12,50