

3 gangen
Keuzemenu € 27,50 (voorgerecht of soep, hoofdgerecht, nagerecht)

4 gangen
Keuzemenu € 29,50 (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, nagerecht)

5 gangen
Keuzemenu € 31,00 (voorgerecht, soep, spoom, hoofdgerecht, nagerecht)

Voorgerechten

Kasteeltuyn

Nacho-salade met nacho's, kidneybonen, kaas, mais, paprika, ijsbergsla en guacamole
Wijntip: Clos Amador Cava semi sec

Ossenwagen

Biologische rundercarpaccio geserveerd met truffelmayo, rucola, Parmezaanse kaas, croutons en pittenmix
Wijntip: Pasadoble Tinto

De Veldheer

Licht verwarmde brie met honing, geserveerd op een crostini met cranberrychutney en notenmix

Vickingsalade

Gravad lax: met dille, mosterd en zout gekruide rauwe zalmfilet, geserveerd met aardappelsalade
Wijntip: Epicuro Pinot Grigio

Schildknaapjes

Makreelsalade met rode biet, appel en crème fraîche, geserveerd op toast

De Valkhof

Krokante kip, salade met sugarsnaps, rode ui, ijsbergsla, bosui en een Oosters dipsausje

Soepen

Tomaten- basilicumsoep, geserveerd met oerbrood

Wildbouillon met bospaddenstoelen, geserveerd met oerbrood

Tussengerecht bij 5 gangen

Spoom, een glaasje prosecco met citroenijs en frambozencoulis

Hoofdgerechten

Koningsmaal

Diamanthaas met een jus met daarin ui, spekjes en champignons verwerkt, geserveerd met een aardappeltaartje
Wijntip: Elevado rood

Roversvlees

Mixed grill van gemarineerde biefstuk, varkenshaas en kipfilet met een peper-roomsaus

Jonkheer van Nimwegen

Sukade van wildzwijn met een huisgemaakte jus van port en rozijnen,
geserveerd met paddenstoelen
Wijntip: Epicuro Primitivo

Vis op uw dis

Zalmfilet, geserveerd met gebakken groene asperges, zeekraal en een kruidenolie
Wijntip: Epicuro Pinot Grigio

Vis uit de knallende ketel

Gamba's in tomatensaus met brood

Heksenketel

Vegetarische wrap gevuld met groenten in tomatensaus, geserveerd met guacamole en tortilla chips

Gravin van Oranje

Loempia-taart gevuld met taugé, tofu, wortel en geserveerd met sojasaus en chilisaus

Hoenderhok

Langzaam gegaarde maïskip met roomboter, citroen, knoflook en tijm, geserveerd met zuurkool en aardappelpuree
Wijntip: Bersig Chardonnay

Keizer Karel (+ € 1,50)

Eendenborstfilet met perencompote en een aardappel-pastinaakpuree
Wijntip: Bersig Pinotage

*Vleesgerechten worden geserveerd met rode kool en vis gerechten met venkel.
Bij alle gerechten serveren wij frites en salade.*

Desserts

Gelagkamer dessert

Dame blanche met vanille roomijs, chocoladesaus en slagroom

Donkere Hendrik

Huisgemaakte chocoladetaart met witte chocolademousse, vanille-ijs en slagroom

Koning Wilhelm

Crème brûlée met de smaak van zoethout

Lodewijk

Huisgemaakte cheesecake geserveerd met blauwe bessensaus en verse blauwe bessen

Kaasplankje

Verschillende kaasjes, geserveerd met roggebrood
Wijntip: Graham's The Tawny port

Graaf Ferdinand

Biologische hangop van 'zuster Evie': stoofpeer compote met kaneelsuiker