

• RESTAURANT •

# Kasteel Aldenghoor

~ VOORGERECHTEN ~

## Huisgerookte heilbot

Pannacotta van venkelstok // Komkommer structuren // Venkel

## 4 bereidingen van pompoen

Gepofte pit // Mousse Gelei anijs // Salade

## Gepekeld Rib Eye

Schuim ossenstaart // Krokante knolselderij // Crème zwarte look // Paddenstoel

~ TUSSENGERECHTEN ~

## Langoustine

Huisgemaakte Ponzu // Sesam // Microkruiden

## Tartaar van geroosterde paprika

Zwarte knoflook // Crème van geroosterde knol // Gedroogde Olijf

## Wilde duif

Crème van gebakken sjalot // Rode biet // jus van kers

~ HOOFDGERECHTEN ~

## Winterkabeljauw

Snert 2.0: Doperwt // Rookworst // Peen // Knolselderij

## Geroosterde Spitskool

Cashew crème // Beukenzwam // Gekarameliseerde wortel // Schuimige truffel jus  
Supplement geschaafde truffel € 10,00

## Zwijnswang

Zacht gegaard // Gepofte kastanje // Spruit // Pancetta // Jus van Kasteel donker

~ DESSERTS ~

## Parfait van Bastogne

Mandarijn // Cremeux van Sinaasappel // Hazelnoot

## Tarte Tatin van peer

Steranijs // Gezouten karamel // Vanille // Crumble

## Kaasplank

5 kazen door onze chef geselecteerd met bijpassende garnituren  
( supplement € 5,95)