



Restaurant - Hotel



# DE KASTANJEHOF

## **Lunch eerste Paasdag:**

€ 45,00

*Marbré van gerookte paling, eendenlever, appel en ui met een crème van avocado*

---

*Gebraiseerde zonnevis met scheermessen, puree van pastinaak en een schuim van saffraan*

---

*Gepocheerde Hollandse Lamsrug, zwezerik en nek van het lam, terrine van lamsschouder en appel, mousse van aubergine en jus van het lam*

---

*Chocoladebombe met amarenekers, ijs van yoghurt en limoen en citrussalade*

## **Diner eerste en tweede Paasdag:**

€ 62,50

*Remoulade met zachtgegaarde skrei, mayonaise van pijpjeskruid en vinaigrette van rode paprika*

---

*Kreeftensoep, naar traditioneel recept van De Kastanjenhof, met gebakken cantharellen en spätzle van kreeft*

---

*Gegrilde coquilles met risotto, kokkels en jus van kokkels*

---

*Biologische kalvslende met Olorozo room, tortellini van gamba en zwezerik*

---

*Tarte Tatin van ananas met crème brûlée van Tonkabonen en caramel-roomijs*

## **Paasbuffet tweede Paasdag, vanaf 12.00 uur:**

€ 48,50

*Drie bereidingen van tonijn*

*Oosters gemarineerde steak tartaar van kalf*

*Zachtgegaarde kalvsmuis met crème van tonijn en croûtons van zwezerik*

*Marbré van eendenlever en gerookte paling met crème van avocado*

*Gemarineerde heilbotfilet met kreeftenvinaigrette*

*Anti Pasti*

*Pasta pesto met gemarineerde gamba's*

*Biologische kalvslende met saus van PX sherry*

*Hollands zuiglamsbout met lamsjus waarin gepofte knofflook*

*Op karkas gebraden Veluws eend met zijn eigen jus*

*Gebakken rogvleugel met rodevijn-krabsaus*

*Zachtgegaarde Skrei met romige basilicumsaus*

*Kaas- en dessertbuffet*