

het  
**Kasteel**  
van **Rhoon**  
RESTAURANT &  
KASTEELZALEN

CULINAIR GENIETEN OP TOPNIVEAU...  
Samenspel van smaken, boordevol inspiratie  
en marktverse producten

Welkom bij Het Kasteel van Rhoon,

Ons team werkt met de beste ingrediënten. Onze eigen tuinen staan vol met verse producten en leveranciers selecteren voor ons het beste van het beste!

Onze meesterkok Johan van Groeninge kookt met veel liefde en passie culinaire gerechten voor u klaar. Onze meesterkok maakt gebruik van marktverse producten. De liefde en passie voor koken in combinatie met alle verse producten proeft u terug in de gerechten die wij serveren bij Het Kasteel van Rhoon.

U kunt kiezen voor een bijpassend wijnarrangement dat uitstekend past bij de gerechten van de chef. Het wijnarrangement wordt samengesteld door onze sommelier Joseph Amhamdi. Hij zorgt voor de perfecte wijn-spijscombinatie.

Heeft u dieetwensen, allergenen of bent u vegetarisch/veganistisch? Maakt u deze dan kenbaar aan één van onze medewerk(st)ers, dan houdt de chef daar rekening mee!

Wij maken er een culinaire beleving van,

Team Het Kasteel van Rhoon

---

VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA

Het Kasteel van Rhoon @hetkasteelvanrhoon



---

## Aperitief

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Jamón Ibérico</b><br>50 gram   | 15,50 |
| <b>Kellenaers</b><br>Rendang   kroketjes   ketjap   dip<br>4 stuks          | 12,50 |
| <b>Holtkamp bitterballen</b><br>Zaanse mosterd<br>6 stuks                   | 8,45  |
| <b>Gillardeau oester</b><br>Gingerbeer   wodka   rozemarijn<br>1 stuk       | 6,00  |
| <b>Fines de Claire oester</b><br>Sjalot   dashi azijn   limoen<br>1 stuk    | 4,75  |
| <b>Gayoza</b><br>Gevogelte   garnalen   soja   hoisin   lente ui<br>2 stuks | 6,50  |

---

## Lunch tot 17:00

---

### ALL DAY STARTERS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Gepocheerd ei</b><br>Gegrilde groene asperges   gerookte zalm   balsamico   Parmezaan              | 19,50          |
| <b>Flatbread gerookte paling   zalm</b><br>Stracciatella burrata   zoetzure radijs   rettich   tomaat | 19,50          |
| <b>Oosterse tonijn salade</b><br>Tataki tonijn   paksoi   botersla   lente ui<br>Klein<br>Groot       | 14,50<br>22,50 |
| <b>Steak tartaar</b><br>Truffelgel   paddenstoelen   tahoon   | 19,50          |
| <b>Bisque d'Homard</b><br>Hollandse garnalen   venkel   crème fraîche                                 | 15,00          |
| <b>Langoustines à la plancha</b><br>Knoflook   peterselie   rode peper                                | 22,50          |

---

## Lunch

---

Dagvers verrassingsmenu, inclusief koffie/thee en zoete lekkernijen.

|           |       |
|-----------|-------|
|           | 38,50 |
| 2 gangen: |       |
| 3 gangen: | 47,50 |

---

## Diner

---

Dagvers menu, bereid met de beste producten die het seizoen te bieden heeft.

|   |        |
|---|--------|
| 3 gangen:   | 55,00  |
| 4 gangen:   | 62,50  |
| Eendenlever   zeebaars   duif   aardbei   |        |
| 5 gangen:   | 72,50  |
| Eendenlever   langoustine   zeebaars   duif   aardbei   |        |
| 6 gangen:   | 85,00  |
| Eendenlever   langoustine   zeebaars   kabeljauw   duif   aardbei                             |        |
| 7 gangen:   | 97,50  |
| Eendenlever   groene asperge   langoustine   zeebaars   kabeljauw   duif   aardbei            |        |
| 8 gangen:   | 110,00 |
| Eendenlever   groene asperge   langoustine   coquille   zeebaars   kabeljauw   duif   aardbei |        |

---

## Specials

---

De special is te bestellen als los gerecht of in combinatie met onze menu's. Uitsluitend per twee personen te bestellen. Supplement menu: €20 per persoon

**Ierse ossenhaas gebakken in hooi, rozemarijn & klei**  
Iberico wang | prei | spek | truffel | eigen jus met hooi

## À la carte

De gerechten van onze menu's zijn ook á la carte te bestellen. Dit is mogelijk tot en met zes personen.

|              |       |
|--------------|-------|
| 1 gerecht:   | 40,00 |
| 2 gerechten: | 62,00 |
| 3 gerechten: | 80,00 |
| 4 gerechten: | 95,00 |

## Frivole mondvermaakjes

### **Marbre van eendenlever en sukade**

Zure sjalot | mandarijn | champignons

### **Asperge en amandel**

Sinaasappel | geitenkaas | kruiden

### **Langoustine onder tomaat en saffraan**

Snijbonen | paprika | bouillabaisse

### **Flame grilled coquille**

Peterseliewortel | dennentoppen | witlof

### **In kruidnagelmelk gegaarde zeebaars**

Asperge | melouse | oesterplant | oester in inktvis

### **Met miso gerijpte kabeljauw**

Jenever-hooispek | zilte groenten

### **Boerenduif gelakt met gerookte appelstroop**

Sjalot | witlof | eryngii | jus met wortel en lavas

### **Gebakken aardbeien**

Vanille | olijven | dille | vanille roomijs

### **Keuze uit onze kaascollectie**

Zoetigheden | kriek-notenbrood

Supplement menu 3 st €10 | 5 st €14 | 7 st €17