

## Restaurant Werfelle

“Werffele” deze oudste schrijfwijze dateert van 1368 en zou afgeleid zijn van *warf* wat een wilgensoort betekent, en *feld*, wat *veld* betekent.

De omgeving was reeds bewoond tijdens de Romeinse tijd en de heerbaan van Tongeren naar Nijmegen door Wurfeld. Wurfeld is ontstaan uit een groepering van boerderijen die deel uitmaakten van het Frankisch domein van Adalardus, stichter van het klooster van Aldeneik. Aldus maakte Wurfeld deel uit van de parochie van Aldeneik. Het bestond uit een aantal hoeven en een watermolen. In 1640 werd de Sint-Laurentiuskapel gebouwd door de gebroeders Croll. Zij bouwden daar ook een onderkomen, dat later tot het kasteel zou uitgroeien.

Anno 2023 is Werffele ons eigentijdse restaurant waar klassieke en hedendaagse gerechten elkaar vinden, bestaande uit verse en vooral streek -en seizoensgebonden producten.

Naast het Chefsmenu, dat keuze biedt uit meerdere gangen en keuzes uit vis, vlees en vegetarische gerechten, bieden wij ook een mooie a la carte kaart met gerechten samengesteld uit dagverse ingrediënten.

Uiteraard zal een prachtige selectie aan wijnen niet ontbreken. In onze kelders van het kasteel wachten voornamelijk klassieke Europese wijnen die op vakkundige wijze gepresenteerd en geserveerd zullen worden door onze bedieningsmedewerkers.

### Chefsmenu

Een menu samengesteld uit dagverse ingrediënten.

Uiteraard houden we rekening met uw dieetwensen en / of allergieën.

<b>3 gangen</b> (voorgerecht, hoofdgerecht en zoet dessert)	<b>45</b>
<b>4 gangen</b> (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en zoet dessert)	<b>55</b>
<b>5 gangen</b> (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, kaas en zoet dessert)	<b>65</b>

## Voorgerechten

<b>Rundercarpaccio</b>	<b>16</b>
rundermuis   truffelmayonaise   Parmezaan   rucola	
<b>Supplement eendenlever</b>	<b>6</b>
<b>Zalm</b>	<b>16</b>
tartaar van zalm   komkommer   gin   munt	
<b>Garnaalkroketten</b>	<b>18</b>
2 garnaalkroketten   grijze garnaaltjes   salade   tartaarsaus	
<b>Salade Caprese</b>	<b>13</b>
pomodoro   basilicum   Burrata   pesto   Parmezaan	
<b>Salade gerookte eend</b>	<b>16</b>
gerookte eendenborst   witlof   appel	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>18</b>
kalfslende   tonijnsaus   geeroosterde tonijn	
<b>Escargots</b>	<b>14</b>
half dozijn wijngaardslakken   kruidenboter	
<b>Hert</b>	<b>18</b>
carpaccio   schoreseneer   paddestoelen   portdressing	

## Tussengerechten

<b>Ravioli</b>	<b>19</b>
ravioli   crab   langoustinejus	
<b>Bloedworst</b>	<b>16</b>
appel   rode kool   portsaus	
<b>Kloostervarken</b>	<b>16</b>
wang   zachtgegaard   eigen jus	
<b>Bouillabaise</b>	<b>18</b>
gevarieerde vis   schaal -en schelpdieren   bisque   peterselie   rouille	

## Hoofdgerechten

<b>Tournedos</b>	<b>38</b>
ossenhaas 200 gram   pepersaus of champignon saus	
<b>Tournedos Rossini</b>	<b>45</b>
ossenhaas 200 gram   gebakken eendenlever   Madeirasaus	
<b>Weidekalf</b>	<b>28</b>
kalfsrib-eye   gegrild   pepersaus of champignon saus	
<b>Kloostervarken</b>	<b>28</b>
wang   zachtgegaard   eigen jus	
<b>Tamme eend</b>	<b>26</b>
borst   rose   portsaus	
<b>Zeebaars</b>	<b>26</b>
filet   saffraansaus	
<b>Zeetongetjes</b>	<b>28</b>
2 stuks nr 1   bruisboter gebakken   noisette   citroen	
<b>Scampi's</b>	<b>28</b>
gebakken scampi's   cognac   paprika   tomaat	
<b>Zeewolf</b>	<b>28</b>
roze pepers   room   fond	
<b>Bouillabaise</b>	<b>32</b>
gevarieerde vis   schaal -en schelpdieren   bisque   peterselie   rouille	

## **Desserts**

### **Chocolade**

**12**

taartje | mousse | kersen | vanille

### **Dame Blanche**

**10**

vanille-ijs | warme chocolade | slagroom

### **Partfait**

**12**

van de chef

### **Kaas**

**14**

gevarieerde kazen | notenbrood | marmelade