



KASTEEL WURFELD

RESTAURANT
ROOTS



À LA CARTE MENU

Voorgerechten

Marbré van ganzenlever met Serranoham
geserveerd met rode uiencompote en crumble van speculoos
| € 26,50 | 🍳 Chef's favorite

Gelakte maaspaling geserveerd met limoen, rietsuiker,
vijgenschutney en tuinkruidensalade | € 23,50

Dungesneden wagyu klassiek geserveerd met rucola,
Parmezaan, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en
balsamico | € 23,50

Cherrytomaat burrata salade geserveerd met rucolapesto en
single grape siroop | € 23,50

Tussengerechten

Op de huid gebakken rode mul filet gemarineerd in tijm en
citroen | € 18,50

Gekonfijte eendenborst met nectarine en afgewerkt met een
jus van stroop | € 22,50 | 🍳 Chef's favorite

Kalfswang met truffeljus geserveerd met ratatouille | € 22,50

RESTAURANT
ROOTS



À LA CARTE MENU

Hoofdgerechten

Gegrilde bavet geserveerd met een klassieke bearnaisesaus
| € 38,50 | 🍳 Chef's favorite

Op de huid gebakken tarbot filet afgewerkt met een sausje van
Noilly prat | € 38,50

Parelhoen suprême afgewerkt met een chartreuse saus | € 30,50

Côte à l'os (per 2 personen) | € 85,50

Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met
seizoensgroenten en aardappelgarnituur van de chef.

Desserts

Fluweelzachte chocolade ganachetaart met woudvruchten
| € 16,50 | 🍳 Chef's favorite

Sabayon van kriekenbier, chutney van appel & peer en romig
vanille-ijs | € 18,50

Klassieke Dame Blanche, romig vanille-ijs, warme chocoladesaus
& slagroom | € 17,50

RESTAURANT
ROOTS



VERRASSINGSMENU VAN DE CHEF

VOORGERECHT

TUSSENGERECHT (4 gangen)

TUSSENGERECHT (5 gangen)

HOOFDGERECHT

DESSERT

3 GANGEN A 48,-

4 GANGEN A 59,-

5 GANGEN A 69,-

RESTAURANT
ROOTS

