

Sandton Château De Raay*'waar alleen genieten géén kunst is'***Sandton Hotel Château De Raay**

is een uniek, geheel gerestaureerd
kasteelhotel waarin luxe,
ambiance en kunst centraal staan.

Het 13 ha groot landgoed was
sinds 1236 bewoond door
adellijke families.

Van 1937 tot 1999 diende
het prachtige landgoed als klooster
voor de nonnen.

Na een ingrijpende renovatie
van 4 jaar opende

Sandton Château De Raay in 2005
haar poorten.

Sandton Château De Raay is één
van de meest bijzondere hotels van
Nederland en Europa.

Kaas/cheese

Maak uw eigen selectie
uit onze Hollandse ambachtelijke kazen.

3 stuks € 9,-
4 stuks € 11,-
5 stuks € 13,-
6 stuks € 15,-

Fenegriek

Koemelk, rauwmelks halfharde kaas.
Hij wordt ook wel griekshooi genoemd.
Smeuïge kaas met notensmaak
door fenegriek zaad.
Wordt gemaakt in Kessel
door kaasboerderij Mertens

Bieslookbloem

Koemelk, rauwmelks, halfharde kaas.
Smeuïge kaas met uien smaak
door toevoeging van bieslookbloemen
uit eigen kloosterkruidentuin
Wordt gemaakt in Kessel
door kaasboerderij Mertens

Le petit Doruval

Koemelk, rauwmelks, zachte kaas,
roodbacteriekaas.
Zeer romig, sterk geurend en met een
mooi zacht zuivel.
Wordt gemaakt in Montfoort
op de kaasboerderij Doruval

Boeren-stolwijker

Koemelk, rauwmelks, halfharde kaas.
Pittig tot scherp pikant 24 maanden gerijpt.
Wordt gemaakt in Noord-Holland

Commissiekaas/Mimolette

Koemelk, rauwmelks, halfharde kaas
Pittige scherpe uitgelezen smaak.
Wordt gemaakt door Aurora
in Zelderheide, Noord-Limburg

Bettine Bleu

Halfharde gepasteuriseerde
blauwschimmel geitenkaas.
Gemaakt op de Bettinahoeve
in Etten-Leur

Rommedoe/Limburger

Koemelk, rauwmelks, roodbacteriekaas.
Smaak is animaal, terroir, geurig
en zeer intens.
Wordt gemaakt in Zuid-Limburg
en de Voerstreek

Desserts

Verskillende bereidingen
van chocolade en watermunt
Different preparations
of chocolate and water mint
€ 9.00

Gepocheerde peer met yoghurt
en roomijs van jasmijnfruit
Poached pear with yoghurt
and jasmine fruit ice cream
€ 9.00

Gebakken ananas met spekkoek
en roomijs gemaakt van eigen honing
Fried pine apple with spekkoek
and ice cream made of honey
from our own garden
€ 9.00

Crème brulee van kaneel
en vijg met pompoensorbet
Crème brulee of cinnamon
and fig with pumpkin sorbet
€ 9.00

Port

Graham's ruby € 3,50
Graham's 10 yo tawny € 7,00
Graham's 20 yo tawny € 9,50

Dessertwijn

Muscato de Rivesaltes € 6,75
Domaine Cazes
Pedro Ximenez € 5,50
Gran Barquero
Moscato d'asti € 6,50
Dolce Sogno

Koffie**Koffieservies**

Kannetje koffie
Geserveerd met friandises
€ 6,50

Theeservies

Kannetje thee met een van
onze 13 luxe thee soorten
Geserveerd met friandises
€ 6,50

Irish coffee € 8,50
Italian coffee € 8,50
French coffee € 8,50
Spanish coffee € 8,50

Digestief**Cognac**

Remy Martin VSOP € 8,50
Remy Martin XO € 15,00

Calvados

Ch. Breulli 8 ans € 8,00

Armagnac

Armagnac Vaghi € 8,50

Eau-de-vie

Framboise € 6,50
Mirabelle € 6,50
Poire William € 6,50

En natuurlijk
diverse likeuren vanaf € 5,50