



### Château De Raay

*'waar alleen genieten géén kunst is'*

Restaurant de Wintertuin verbindt de kasteeltoren daterend uit 1236 met de voormalige kapel en de keuken waar Dylan van Hirtum als chefkok de scepter zwaait.

Iedere middag serveren wij van 13.00-15.30 uur een uitgebreide high tea. Voor slechts € 21,50 per persoon kunt u genieten van een uitgebreide selectie zoete lekkernijen en hartige hapjes.

Op ons beschutte en zonnige terras kunt u genieten van onze gerechten of van een goed glas wijn!

### Sandton Hotel Château De Raay

beschikt over 50 luxe, ruime en uiterst comfortabele kamers en suites. Voor onze speciale arrangementen raadpleeg de receptie.

Wij beschikken over 9 multifunctionele vergaderruimtes gelegen in het kasteel alsmede in de Oranjerie waar tevens Art Center De Raay is gevestigd.

We informeren u graag persoonlijk over de diverse mogelijkheden.

Voor meer info

[www.chateauderaay.nl](http://www.chateauderaay.nl)

### Voorgerechten / Starters

Makreel met komkommer en bernagie  
Mackerel with cucumber and borage  
€ 14,00

Gamba's met kropsla en mango  
Prawns with head lettuce and mango  
€ 16,00

Tonijn met quinoa, limoen en kruiden  
Tuna fish with quinoa, lime and herbs  
€ 16,00

Ree met biet en Sevenne ui  
Roe deer with beet root and Sevenne union  
€ 16,00

Ganzenlever met perzik en rozemarijn  
Goose liver with peach and rosemary  
€ 18,50

### Soepen / Soups

Tom yam met kreeft  
Lobster tom yam  
€ 9,00

Romige soep van venkel en munt met kwartel  
Creamy soup of fennel and mint with quail  
€ 9,00

### Hoofdgerechten / Main courses

Schol met bospeen, laurier en aardappel  
Plaice with carrot, bay leaves and potato  
€ 19,50

Kabeljauw met paprika, amandel en kerrie  
Codfish with paprika, almond and curry  
€ 21,50

Hoender met ganzenlever, bloemkool, truffel en balsamico  
Fowl with goose liver, cauliflower, truffle and balsamic  
€ 25,00

Entrecote, tong en zwezerik van kalf met artisjok en roomse kervel  
Entrecote, tongue and sweet bread of veal with artichoke and sweet cicely  
€ 28,00

Ossenhaas met asperges en zwarte knoflook  
Fillet of beef with asparagus and black garlic  
€ 28,00

### Menu du Chef

Een dagelijks wisselend menu  
Daily changing menu

3 gangen/courses  
€ 37,00

4 gangen/courses  
€ 45,00

5 gangen/courses  
€ 55,00

6 gangen/courses  
€ 65,00

### Wijnarrangement

Bij het Menu du Chef serveren wij bij elke gang een bijpassende wijn, per glas € 6,50  
For this menu we have a wine suggestion, per glass € 6,50

3 gangen/courses  
€ 22,50

4 gangen/ courses  
€ 30,00

5 gangen/ courses  
€ 37,50

6 gangen/ courses

