

Sandton 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.

Dagelijks serveren wij van 13.00 - 16.00 uur een uitgebreide High Tea. Voor slechts € 21,50 per persoon kunt u genieten van een selectie zoete lekkernijen en hartige hapjes.

Gelieve vooraf te reserveren.

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 informatie

www.chateauderaay.nl

Voorgerechten / Starters

Gamba's met zuurkool, aardpeer en ananas
Shrimps with sauerkraut,
Jerusalem artichokes and pine apple
€ 12,00

Geroosterde tonijn met ravioli van langoustine, pandan rijst, limoenblad en citrus
Roasted tuna with Norway lobster ravioli, pandan rice, cafier lime leaves and citrus
€ 15,00

Gegrilde coquille met gestoofd staartstuk van Hereford rund, pompoen en langoustinekaramel
Grilled coquille with stewed Hereford beef, pumpkin and Norway lobster caramel
€ 18,00

Kalfstong en zwezerik met knolselderij, cantharellen en wattle seed
Veal tongue and sweet bread with celeriac, chanterelles and wattle seed
€ 15,00

Duif met gekarameliseerde ganzenlever, kweepercompote en walnoot
Pigeon with caramelised goose liver, quince compote and walnut
€ 18,00

Soepen / Soups

Pompoensoep met gegrilde coquille, garam masala en oude Stolwijker kaas
Pumpkin soup with grilled coquille, garam masala and old Stolwijker cheese
€ 9,00

Bouillon van rode biet met gestoofde haas, laurier en gerookte room
Beetroot bouillon with stewed hare, bay leaves en smoked cream
€ 9,00

Hoofdgerechten / Main courses

Kabeljauw met gestoofde rode biet, maïscrème en saus van spinazie
Codfish with stewed beetroot, corn cream and sauce of spinach
€ 24,00

Coquille met Livar spek, "Baolderse peen", aardappel en ui
Coquille with Livar bacon, "Baolderse carrot", potatoes and leak
€ 25,00

Gebakken ossenhaas met sjalottencompote, spitskool en madeirasaus
Fried fillet of beef with shallot compote, cabbage and Madeira sauce
€ 28,00

Wildzwijnhaas met hazelnoot, bloedworst en crème van rode kool
Wild boar with hazelnut, black pudding and cream of red cabbage
€ 22,00

Hertenrug met pastinaak, artisjokcrème, gekarameliseerde appel en saus van kaneel, steranijs en kruidnagel
Saddle of deer with parsnip, artichoke cream, caramelized apple and sauce of cinnamon, star anis and clove
€ 27,00

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

"Top Tasting Menu" Vijf signatuur gerechten uit onze keuken Five Signature dishes from our kitchen

Duif met gekarameliseerde ganzenlever, kweepercompote en walnoot
Pigeon with caramelised goose liver, quince compote and walnut

Bouillon van rode biet met gestoofde haas, laurier en gerookte room
Beetroot bouillon with stewed hare, bay leaves en smoked cream

Coquille met Livar spek, "Baolderse peen", aardappel en ui
Coquille with Livar bacon, "Baolderse carrot", potatoes and leak

Hertenrug met pastinaak, artisjokcrème, gekarameliseerde appel en saus van kaneel, steranijs en kruidnagel
Saddle of deer with parsnip, artichoke cream, caramelized apple and sauce of cinnamon, star anis and clove

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
€ 59,50

Dit 5 gangen menu is alleen mogelijk wanneer alle personen aan tafel hieraan deelnemen

This 5 course menu is only possible when all people on the table participate

Wijnarrangement

Bij het Menu du Chef en het Top Tasting Menu 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 wijnarrangement € 19,50
4- gangen wijnarrangement € 26,00
5- gangen wijnarrangement € 32,50
6- gangen wijnarrangement € 39,00