

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

In kruiden gemarineerde zalm met komkommer amandel en bruine boter
In herbs marinated salmon with cucumber, almond and brown butter
€ 12,00

Zeebaars met rode biet, spek en yoghurt
Sea brass with beet root, bacon and yoghurt
€ 15,00

Coquille met witlof, laurier en parmezaanse kaas
coquille with chicory, bay leaves and parmesan cheese
€ 18,00

Kwartel met bulgur, bloemkool en mosterd
Quail with bulgur, cauliflower and mustard
€ 14,00

Ganzenlever met granaatappel, artisjok en spinazie
goose liver with pomegranates, artichoke and spinach
€ 18,00

Soepen / Soups

Crème van “Baolderse peen” en gember met gestoofde kalfstong
Cream of “Baolderse carrots” and ginger with stewed veal tongue
€ 9,00

Bouillabaisse “a la De Raay” met ijzerkruid
Bouillabaisse “a la De Raay” with verbena
€ 9,00

Hoofdgerechten / Main courses

Kabeljauw met peen, gnocchi en saus van venusschelpen en kerrie
Codfish with carrots, gnocchi and sauce of cherrystone clams and curry
€ 24,00

Tonijn met buikspek, shiitake en Tom Yam
Tuna fish with belly bacon, shiitake and Tom Yam
€ 25,00

Hoender met risotto van tomaat en parelgort waarbij jus met lavas
Guinea fowl with tomato and pearl barley and lovage gravy
€ 23,00

Geroosterd staartstuk en gestoofde wang van kalf met bleekselderijcrème
Roasted sirloin and stewed cheek of veal with cream of branch-celery
€ 24,00

Gebakken ossenhaas met pastinaak, paddenstoelen en spätzli
Fried fillet of beef with parsnip, mushrooms and spätzli
€ 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

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

Ganzenlever met granaatappel, artisjok en spinazie
goose liver with pomegranates, artichoke and spinach

Bouillabaisse van schaaldieren met ijzerkruid
Bouillabaisse of crustaceans with verbena

Tonijn met buikspek, shiitake en Tom Yam
Tuna fish with belly bacon, shiitake and Tom Yam

Geroosterd staartstuk en gestoofde wang van kalf met bleekselderijcrème
Roasted sirloin and stewed cheek of veal with cream of branch-celery

Toffee van banaan met fudge, sinaasappel en steranijsroomijs
Banana toffee with fudge, orange and star anise ice cream

€ 59,50

*Dit 5 gangen menu is alleen mogelijk wanneer alle gasten aan tafel hieraan deelnemen
This 5 course menu is only possible when all guests 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