



3-gangen Studentenmenu € 16



Voorgerechten

Kasteeltuin

Gefrituurde brie, geserveerd met bosvruchtencoulis, komkommer, tomaat en rucola

Ossenwagen (+€1,50)

Rundercarpaccio geserveerd met oude kaas, pittenmix, pesto, knoflookcroutons en sla

Salade van de veldheer

Salade met gerijpte geitenkaas, stoofpeer, tomaat, komkommer en een notenmix, geserveerd met een kletzenbrood crostini

Vicking salade

Paddenstoelen salade met gebakken paddenstoelen, rode en gele bieten en een kruiden vinaigrette

Van het spit

Wildragout-kroketjes geserveerd op een bedje van sla, geserveerd met truffelmayonaise

Baron van Maas en Waal

Zalmtartaar met kappertjes, augurk en een sjalot, wat sla en een yoghurt-dille dressing

Schildknaapjes (+€1,50)

Vissalade met gerookte zalm, surimi krabflakes, gerookte forel en gefrituurde inktvisringen en een mierikswortel dressing

Valkhof salade

Kipsalade met wasabi-mayonaise, gefrituurde uitjes, Japanse gember en een soja dressing

Soepen

Slot van Duckenburgh

Tomaten-basilicumsoep geserveerd met oerbrood

Gravinnen soep

Franse uiensoep geserveerd met oerbrood

Kerstbouillon

Grootmoeders huisgemaakte en rijk-gevulde runderbouillon

Hoofdgerechten

Koningsmaal (+€2,50)

Zuid- Amerikaanse biefstuk van de grill, geserveerd met huisgemaakte rodewijnsaus

Roversvlees (+€2,50)

Mixed grill van gemarineerde biefstuk, varkenshaas en kipfilet met een peperroomsaus

Vis uit de knallende ketel

Zalmfilet uit de oven, geserveerd met een saus van mierikswortel en grove mosterd

Heksenketel

Geroosterde aubergine gevuld met gekruide aardappelblokjes, rode curry en paprika en een yoghurt koriander sausje

Hoenderhok

Medaillons van langzaam gegaarde kip, gevuld met mozzarella en pesto, omwikkeld met livar spek en geserveerd met een saus van gepofte knoflook

Mallard (+€2,50)

Eendenborstfilet getrancheerd, met een saus van gekarameliseerde appel

Vis op uw dis

Pangasius filet uit de oven omwikkeld met een knapperige kruidenkorst, geserveerd met paprikasaus

Jonkheer van Nimwegen

Spies van gemarineerde varkenshaas met paddenstoelen-saus

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met: wortel, gele biet, pastinaak en een aardappeltaartje, frietjes en sla.
Mayonaise: € 0,50. Extra saus: € 1,50. Extra friet 1 maal gratis, daarna €1,50 per portie*

Desserts

Gelagkamer dessert

Dame blanche met vanille roomijs, chocoladesaus en slagroom

Louis XIII

Crème brûlée, het traditionele Franse dessert met gebrand suikerlaagje

Dronken hendrik

Huisgemaakte chocoladetaart met chocolade ijs en slagroom

Hofnar

De lekkerste huisgemaakte tiramisu van Nijmegen

Graaf Ferdinand (+€1,00)

Stroopwafel-ijs geserveerd met kersen en slagroom

Koning Wilhelm

Appel-crumble met rozijnen en rum geserveerd met kaneelijs

Lodewijk (+€1,50)

Huisgemaakte blueberry-cheesecake geserveerd met vanille-ijs en slagroom

Neem een lekker glaasje The Tawny port of een Moscatel dessertwijn bij je nagerecht!

