

Een stukje geschiedenis...

Landgoed Oud-Poelgeest

Het landgoed van Kasteel Oud Poelgeest is 10 hectare groot en heeft een lang en rijk verleden. Volgens de overlevering bestaat de voorloper van het Kasteel, al sinds 960. Toen bezat een Utrechtse bisschop op de plek van het landgoed een stuk grond, dat tussen vele moerassen en poelen lag. Vanaf het jaar 1320 is de geschiedenis duidelijker over Kasteel Oud Poelgeest. In dat jaar draagt Floris van Alkemade het landgoed met het Kasteel over aan zijn halfbroer Hendrik van Poelgeest. In de eeuwen daarna wordt het landgoed nog meerdere malen als erfenis doorgegeven of verkocht.

Hermanus Boerhaave

"Ik heb een tuin gekocht, en een buitenhuis" In 1724 koopt Hermanus Boerhaave, beroemd hoogleraar in de genees- en kruidkunde, het landgoed en gaat hij zelf in het Kasteel wonen. In het park bij het landhuis kweekt hij exotische plantensoorten en zeldzame gewassen. Zijn kruidentuin is beroemd en het landgoed moet er in die dagen prachtig uitgezien hebben. Een andere beroemdheid die veel tijd doorbracht op het landgoed is schrijver en beeldhouwer Jan Wolkers. Hij komt in zijn jeugd vaak in de tuinen om er te spelen en te tekenen. Zijn herinneringen hieraan zijn in veel van zijn boeken terug te vinden



Openingstijden

Ontbijt	doordeweeks	07:00 uur tot 10:00 uur
	weekend & vakanties	08:00 uur tot 11:00 uur
Lunch	(buffet of kleine kaart)	11:00 uur tot 16:00 uur
Diner "a-la-carte"		18:00 uur tot 21:00 uur

Met uw bezoek draagt u bij aan de instandhouding van het cultureel erfgoed. Het maakt restauratie, onderhoud en verfraaiing van de monumenten op Landgoed Oud Poelgeest mogelijk. Onlangs is onze boogbrug prachtig gerestaureerd, en begin 2015 is de restauratie van het plafond van de Drakenzaal afgerond. De monumenten van weleer krijgen, ook dankzij u, een nieuwe dynamisch toekomst!

Voorgerechten € 14,-

'Gravad lachs'

Diverse bereidingen met Noorse zalm en rode biet – dragon crème

Marbré van gerookte wild zwijnpastrami en rilettes van de nek

Vossenbessen – crème van peterseliewortel

Terrine van Kasteelkaas en Bastiaansen Blauw

Gemarineerde biet – roomkaas met bleekselderij en vadouvan

Hoofdgerechten € 24,-

Gebakken kabeljauwfilet met korst van hazelnootjes en kruiden

Spinazie – beur blanc met grove mosterd

Gebraden hertenbout met specerijenjus

Seizoen garnituur

Flan van pastinaak en quinoa met compote van sjalotjes

Romige saus van morilles

Kazen 3 soorten € 8,50 / 5 soorten € 13,50

Internationale kazen

Landgoed appelstroop - vijgenbrood

Desserts € 9,-

Bread & butter pudding

Gepocheerde peer – rozijnen - perensorbet

Pure chocolade en banaan

in diverse bereidingen

Chefs verrassingsmenu 3 gangen € 35,- / 4 gangen € 41,-

Warme dranken:

Koffie/thee	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,40
Koffie Verkeerd	€ 2,40
Latte Macchiato	€ 2,75
Verse munt thee	€ 2,60
Warme chocolade melk	€ 2,60

Extra:

Slagroom	€ 0,50
Bonbons - 4 stuks	€ 2,00

Frisdranken:

Cola	€ 2,50
Cola Light	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Cassis	€ 2,50
Ice Tea	€ 2,50
Bitter Lemon	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Tonic	€ 2,50
Ginger Ale	€ 2,50
Jus d'orange	€ 2,50
Appelsap	€ 2,50
Tomatensap	€ 2,50
Chocolademelk	€ 2,50
Fristi	€ 2,50

Speciale koffie:

Koffie met likeur	€ 6,50
-------------------	--------

Open witte wijnen:

Belles du Sud, Viognier	€ 4,10
Viognier - Les Domaines Auriol, Pays D'OC, Frankrijk <i>Vis, schaal en schelpdieren en wit vlees</i>	
Tarapaca, Chardonnay	€ 4,40
Chardonnay - Cental Valley, Chili <i>Salades, vis en kip gerechten</i>	
De Bos Chenin Blanc Surlie Fair Trade	€ 5,75
Wellington, Zuid-Afrika <i>Coquilles, tonijn, zalm, vegetarische gerechten, Indonesische keuken, kazen en salades</i>	

Witte wijnen per fles:

Grüner Velliner Löss - Grüner Velliner Biologisch duurzaam	€ 28,50
Weingut Hiedler – Kamptal, Oostenrijk <i>Gerechten van vlees, vis, gevogelte met veel kruiden en pikante saus</i>	
La Vaglie Castelli dei Jesi - Vedicchio	€ 30,50
Santa Barbara, Marken, Italië <i>Complexe gerechten met truffel en andere paddenstoelen</i>	
Medalla Real Gran Reserva - Chardonnay	€ 31,50
Leyda, Chili <i>Tong, heilbot, varkensmedaillons, kalfsvlees en gerijpte kaas</i>	
Chablis - Chardonnay Biologisch duurzaam	€ 31,50
Prieuré Saint Côme, Frankrijk <i>Salades met appel, schaal en schelpdieren, coquilles en wit vlees</i>	
Menetou Salon – Sauvignon Blanc Biologisch/Biodynamisch	€ 32,50
Domaine Gilbert – Loire, Frankrijk <i>Verfijnde gerechten van vis, gerookte zalm, garnalen en salade met geitenkaas</i>	

Bent u geïnteresseerd in onze wijnarrangementen, vraag het aan onze gastheer/gastvrouw.

Open rode wijnen;

Syrah Montmija a la Chapelle – Syrah Grenache Biologisch duurzaam	€ 4,10
Pays d'Oc, Frankrijk	
<i>Aperitieven, gerechten met pasta en vlees</i>	
Tarapeca - Carmenere Biologisch duurzaam	€ 4,40
Carmenere, Chili	
<i>Gegrilde groenten, kip, wit vlees</i>	
De Bos - Merlot Fair Trade	
Wellington (West Kaap), Zuid Afrika	
<i>Rundvlees zoals entrecote, biefstuk, rollade en gerechten met wild</i>	€ 5,75

Rode wijnen per fles;

Barbera D'Alba Bussia - Barbera	€ 28,60
Piëmont, Italië	
<i>Elegante gerechten met Italiaanse invloeden zoals pancetta, truffel of champignons</i>	
Ronan by Clinet - Merlot	€ 29,00
Bordeaux, Frankrijk	
<i>Gebakken of gegrild vlees met klassieke biefstuk en ander rundvlees</i>	
Reserva 5 Fincas – Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Carbanet Franc	€ 31,50
Castillo Perelada – Emporda, Spanje	
<i>Smaakvolle gerechten met volle, complexe saus, niet alleen vlees en wild</i>	
Gran Reserva Medalla Real – Cabernet Sauvignon	€ 31,50
Santa Rita – Altjo Jahuel, Maipo Valley, Chili	
<i>Rundvlees, oude kazen zoals Reijpenaar of gerechten met blauwe kaas</i>	
Bourgogne le Chapitre –Pinot Noir	€ 36,80
René Bouvier - Frankrijk	
<i>Gevogelte, eendenborst, licht wilde stoofschotels</i>	

Bent u geïnteresseerd in onze wijnarrangementen, vraag het aan onze gastheer/gastvrouw.

Rosé wijnen

Rosé Montmija – Syrah Grenache	€ 4,10
La Chapelle, Frankrijk <i>BBQ, Lamsvlees, Mediterrane gerechten, Quiche, Stoofpot</i>	
Mas de Cadenet - Cinsault, Syrah Grenache	€ 4,40
St. Victoire, Frankrijk <i>Zeevruchten, visgerechten en wit vlees</i>	

Mousserende wijnen

Stars – Cava Brut Reserva - Macabeo, Peralada, Xarel-lo	€ 28,80
Penedes, Spanje <i>Visgerechten, ragouts, kreeft en wit vlees</i>	
Champagne sélection Jean Diota Vinay – Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	€ 48,50
Vinay, Frankrijk <i>Coquilles, garnalen en amuse met vis</i>	

Dessertwijn wit

Maury Blanc – Grenache Blanc, Grenache Gris	€ 33,50
Roussillon (Tautavel), Frankrijk <i>Vers fruit, tarte tartin, taarten, crèmes en ganzenlever</i>	

Dessertwijn rood

Maury Grenat – Grenache Noir	€ 33,50
Roussillon (Tautavel), Frankrijk <i>Desserts met pure chocolade, rood fruit, wild paté en pruimen</i>	

Bent u geïnteresseerd in onze wijnarrangementen, vraag het aan onze gastheer/gastvrouw.