



**Restaurant**  
Oud Poelgeest

Directeur Jan-Willem Besselink kijkt er naar uit om weer nieuwe mensen te verrassen met al het moois dat het restaurant en kasteel te bieden hebben. “Het is fijn om te zien hoe verrast onze gasten zijn als ze op ons landgoed komen. In de drukke randstad is Oud Poelgeest een oase van rust; een vaak nog onontdekte plek waar je kunt genieten van historie en cultuur.”

Restaurant Oud Poelgeest staat bekend om zijn eerlijke gerechten. “Culinaire verwennerij noemen wij dat.” Oud Poelgeest was in de achttiende eeuw immers eigendom van Herman Boerhaave, die onder andere directeur van de Leidse Hortus Botanicus was. Elke plant waarvoor in de binnenstad geen ruimte meer was, kreeg een plekje hier in de tuin.

Chef-kok Erik van der Hulst maakt ieder seizoen bijzondere gerechten, en stelt daar een drie-gangen menu mee samen. “Natuurlijk kunnen de gasten het menu zelf uitbreiden met extra gangen of een speciaal wijn-arrangement.” De chef weet als geen ander gasten te plezieren met zijn seizoensgerechten, veelal gemaakt van regionale producten. Zo wordt elk diner een complete belevenis waarbij de diverse smaken perfect op elkaar zijn afgestemd. “Je merkt dat de mensen die hier komen eten er echt even uit zijn, en tot rust komen van wege de historische omgeving en de uitgebalanceerde gerechten.”

Wie gaat eten bij Restaurant Oud Poelgeest draagt automatisch bij aan het in stand houden van het landgoed. “Alle winst die wij maken, komt direct ten goede aan het behoud van dit cultureel erfgoed.”

Kasteel Oud-Poelgeest

## Oud Poelgeest menu

### **Gerookte kalfslende**

cèpes mayonaise | meloesuitjes | aardappel-wortelsalade

\*\*\*

### **Langzaam gegaarde scholfilet met coquille**

blanke botersaus | risotto | dragon

\*\*\*

### **Tartelette van chocolade**

karamel | hazelnoot | vanille Roomijs

*Om kennis te maken met onze keuken hebben wij speciaal voor u een  
"Oud Poelgeest Menu" samengesteld voor slechts 38,50 euro p.p.*

## Viergangenmenu

### **Tataki van tonijn**

knolselderij | wortelschuim | oude kaas

\*\*\*

### **Gestoomde skreifilet**

gebakken paddenstoelen | gerookte botersaus

\*\*\*

### **Gebakken kalfsentrecote**

aardappelmousseline | bockbier | zilverui | spekjes

\*\*\*

### **Cremeux van bloedsinaasappel**

pure chocolade | duindoornsorbetijs | yoghurtschuim

*Geniet en verwonder met dit viergangenmenu voor 49,50 euro en tevens uit te breiden naar een vijf gangen menu met 3 verschillende soorten kazen.*

## Voorgerechten

### **Tataki van tonijn**

knolselderij | wortelschuim | oude kaas

\*\*\*

### **Gerookte Kalfslende**

cèpes mayonaise | meloesui | aardappel-wortelsalade

\*\*\*

### **Rouleaux courgette met compote van bospaddenstoelen**

bulgur | ras-el-hanout | gerookte zilverui

\*\*\*

### **Gestoomde skreifilet \***

gebakken paddenstoelen | gerookte zilverui

*Alle voor- en tussengerechten serveren wij voor 13,- euro*

*\* Wordt warm geserveerd en is ook geschikt als tussengerecht*

## Hoofdgerechten

### **Langzaam gegaarde scholfilet met coquille**

blanke botersaus | risotto | dragon

\*\*\*

### **Gebakken kalfsentrecote**

aardappelmousseline | bockbier | zilverui | spekjes

\*\*\*

### **Flan van topinamboer met groene asperges**

bladerdeeg | aubergine | couscous | morilles

*Alle hoofdgerechten serveren wij voor 23,50 euro*

## Nagerechten

### **Cremeux van bloedsinaasappel**

pure chocolade | duindoornsorbetijs | yoghurtschuim

\*\*\*

### **Tartelette van chocolade**

Karamel | hazelnoot | vanille roomijs

\*\*\*

### **Kaas**

3 internationale kazen | appelstroop | kletzenbrot

*Alle nagerechten serveren wij voor 9,- euro.*

*Voor vijf internationale kazen is het supplement 3,- euro*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Soep van de dag</b><br>boerenbrood   boter   | € 6,50 |
| <b>Van Dobben kroketten 2 stuks</b><br>boerenbrood   grove mosterd                      | € 8,50 |
| <b>Tosti kaas of ham kaas</b><br>boerenbrood  | € 6,50 |
| <b>Uitsmijter kaas, ham/kaas of spek</b><br>boerenbrood                                 | € 8,50 |
| <b>Sandwich met tonijnsalade</b><br>boerenbrood   augurk   komkommer   tomaat           | € 8,50 |
| <b>Sandwich met rosbief</b><br>boerenbrood   truffelmayonaise   rucola   pijnboompitten | € 7,50 |
| <b>Sandwich met kasteelkaas</b><br>boerenbrood   honingmosterd   rucola                 | € 7,50 |
| <b>Salade van de dag</b><br>boerenbrood   | € 7,50 |



|  |         |
|--|---------|
| <b>Boerenbrood</b><br>Tapenade   aioli   olijfolie   zeezout                   | € 7,50  |
| <b>Olijven</b><br>Provençaalse mix   | € 4,50  |
| <b>Bittergarnituur 12 stuks</b><br>Grove mosterd   chilisaus                   | € 10,50 |
| <b>Van Dobben bitterballen 6 stuks</b><br>Grove mosterd                        | € 6,50  |
| <b>Calamares 8 stuks</b><br>Knoflook-chili mayonaise                           | € 9,50  |
| <b>Charcuterie</b><br>Div. rauwe ham en droge worst soorten   Amsterdamse uien | € 8,50  |
| <b>Borrelplank voor 2 personen</b><br>Combinatie van bovenstaande              | € 14,50 |

# lets te vieren?

DINER | FEEST | BORREL | HIGH TEA

meer informatie: [www.oudpoelgeest.nl](http://www.oudpoelgeest.nl)