

## Een stukje geschiedenis...

### Landgoed Oud-Poelgeest

Het landgoed van Kasteel Oud-Poelgeest is 10 hectare groot en kent een rijk verleden. Volgens de overlevering staat er sinds 960 al een kasteel op het landgoed. Toen bezat een Utrechtse bisschop op de plek van het landgoed een stuk grond, dat tussen vele moerassen en poelen lag. In de eeuwen daarna wordt het kasteel verder uitgebreid en wisselt het meerdere malen van eigenaar. In 1573 wordt het oude kasteel gesloopt in aanloop naar het beleg van Leiden door de Spaanse bezetter. Honderd jaar later, in 1664, wordt het huidige landhuis gebouwd door de Amsterdamse koopman Constantijn Sohier.

### Hermanus Boerhaave

In 1724 koopt Hermanus Boerhaave, beroemd hoogleraar in de genees- en natuurkunde het landgoed waar hij vele zomers op zal vertoeven. Op het landgoed kweekt hij exotische plantensoorten en zeldzame gewassen. Zijn tuin is wereldberoemd en het landgoed moet er in die dagen prachtig uitgezien hebben. Eeuwen later zal een jonge Jan Wolkers veel tijd op het landgoed doorbrengen. De latere beroemde schrijver en beeldhouwer 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	maandag tot en met vrijdag	07:00 uur tot 10:00 uur
	weekend	08:00 uur tot 11:00 uur
Lunch	(buffet of kleine kaart)	11:00 uur tot 16:00 uur
Diner "à-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 2016 is de restauratie van het plafond van de Drakenzaal afgerond. De monumenten van weleer krijgen, ook dankzij u, een nieuwe dynamisch toekomst!**

## Kasteel Oud-Poelgeest

---

### Specials

#### **Oesters**

Fines de Claire met vinaigrette van sjalot, venkel, komkommer

½ doz. € 15,50

1 doz. € 29,50

#### **Kreeftensoep**

Crème fraîche - kreeftenvlees

€ 9,50

#### **Kasteel salade 'royale'**

Terrine eendenlever – Parmezaanse kaas – spekjes – coquille –  
tomaten salsa – gerookte kalfslende – jus van ossenstaart

€ 15,50

#### **Gegrilde runder entrecote met jus van gerookte knoflook**

Geserveerd met garnituur van het seizoen

180 gram € 24,50

220 gram € 28,50

#### **Bread & butter pudding**

Frambozen – sorbetijs

€ 8,50

#### **Diverse kazen geselecteerd door Fromagerie Abraham Kef**

Landgoed appelstroop – vijgenbrood

3 soorten € 8,50

5 soorten € 13,50

### Seizoensmenu

#### **Gemarineerde zalm met zoetzure venkel**

Vinaigrette van bouillabaisse – diverse schaal- en schelpdieren

#### **Gerookte kalfslende met crème van zoete aardappel**

Gepocheerde kwarteleitjes – gemarineerde bietjes

#### **Gegrilde zeebaars**

Seizoensgroenten – saus van witbier, citroen en oester

#### **Gebraden lamsbout**

Peulvruchten – lamsjus met rozemarijn

#### **Diverse bereidingen van aardbeien**

Citroen – yoghurt – hibiscus

**3 gangen: € 41,50**

**4 gangen: € 47,50**

**5 gangen: € 52,50**

**Bent u vegetariër? Vraag uw gastheer of gastvrouw naar de mogelijkheden!**

Open witte wijnen**Belles du Sud, Viognier**

€ 4,10 / € 24,50

Viognier - Les Domaines Auriol, Pays D'OC, Frankrijk  
Vis, schaal en schelpdieren en wit vlees

**Tarapaca, Chardonnay**

€ 4,40 / € 26,50

Chardonnay - Cental Valley, Chili  
Salades, vis en kip gerechten

**De Bos Chenin Blanc Surlie Fair Trade**

€ 5,75 / € 28,50

Wellington, Zuid-Afrika  
Coquilles, tonijn, zalm, vegetarische gerechten, Indonesische keuken, kazen en salades

Witte wijnen per fles**Grüner Veltliner Löss - Grüner Veltliner Biologisch**

€ 28,50

Weingut Hiedler – Kamptal, Oostenrijk  
Gerechten van vlees, vis, gevogelte met veel kruiden en pikante saus

**La Vaglie Castelli dei Jesi - Vedicchio**

€ 30,50

Santa Barbara, Marken, Italië  
Complexe gerechten met truffel en andere paddenstoelen

**Bosman Upper Hemel en Aarde Valley - Chardonnay**

€

31,50  
Bosman Vineyards – Zuid-Afrika  
Salades, gegrilde gerechten met vis of gevogelte

**Chablis - Chardonnay Biologisch**

€ 31,50

Prieuré Saint Côme, Frankrijk  
Salades met appel, schaal en schelpdieren, coquilles en wit vlees

**Menetou Salon – Sauvignon Blanc Biologisch**

€ 32,50

Domaine Gilbert – Loire, Frankrijk  
Verfijnde gerechten van vis, gerookte zalm, garnalen en salade met geitenkaas

**Bent u geïnteresseerd in een wijnarrangement? Uw gastheer of gastvrouw helpt u graag!**

Open rode wijnen**Syrah Montmija a la Chapelle – Syrah Grenache****Biologisch**

€ 4,10 / € 24,50

Pays d'Oc, Frankrijk

*Aperitieven, gerechten met pasta en vlees***Tarapeca - Carmenere Biologisch**

€ 4,40 / € 26,50

Carmenere, Chili

*Gegrilde groenten, kip, wit vlees***De Bos - Merlot Fair Trade**

€ 5,75 / € 28,50

Wellington (West Kaap), Zuid Afrika

*Rundvlees zoals entrecote, biefstuk, rollade en gerechten met wild*Rode wijnen per fles**Barbera D'Alba Bussia - Barbera**

€ 28,60

Piëmont, Italië

*Elegante gerechten met Italiaanse invloeden zoals pancetta, truffel of champignons***Ronan by Clinet - Merlot**

€ 29,00

Bordeaux, Frankrijk

*Gebakken of gegrild vlees met klassieke biefstuk en ander rundvlees***Reserva 5 Fincas – Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Carbanet Franc**

€ 31,50

Castillo Perelada – Emporda, Spanje

*Smaakvolle gerechten met volle, complexe saus, niet alleen vlees en wild***Bosman – Cabernet Sauvignon**

€ 31,50

Bosman vineyards – Zuid-Afrika

*Rijke stoofgerechten, lamsrack, vlees van de barbecue***Bourgogne le Chapitre –Pinot Noir**

€ 36,80

René Bouvier - Frankrijk

*Gevogelte, eendenborst, licht wilde stoofschotels***Bent u geïnteresseerd in een wijnarrangement? Uw gastheer of gastvrouw helpt u graag!**

Rosé wijnen**Rosé Montmija – Syrah Grenache**

€ 4,10

La Chapelle, Frankrijk

*BBQ, Lamsvlees, Mediterrane gerechten, Quiche, Stoofpot***Mas de Cadenet - Cinsault, Syrah Grenache**

€ 4,40

St. Victoire, Frankrijk

*Zeevruchten, visgerechten en wit vlees*Mousserende wijnen**Stars – Cava Brut Reserva - Macabeo, Peralada, Xarel-lo**

€ 28,80

Penedes, Spanje

*Visgerechten, ragouts, kreeft en wit vlees***Champagne sélection Jean Diota Vinay – Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir**

€ 48,50

Vinay, Frankrijk

*Coquilles, garnalen en amuse met vis*Dessertwijn wit**Maury Blanc – Grenache Blanc, Grenache Gris**

€ 33,50

Roussillon (Tautavel), Frankrijk

*Vers fruit, tarte tartin, taarten, crèmes en ganzenlever*Dessertwijn rood**Maury Grenat – Grenache Noir**

€ 33,50

Roussillon (Tautavel), Frankrijk

*Desserts met pure chocolade, rood fruit, wild paté en pruimen***Bent u geïnteresseerd in een wijnarrangement? Uw gastheer of gastvrouw helpt u graag!**

**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
-------------------	--------