



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, 'een villa genoemd', 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)	12:30 uur tot 14:00 uur
Diner "a-la-carte"		17:30 uur tot 21:00 uur
Lounge 't Koetshuis	(kleine kaart)	08:00 uur tot 02:00 uur
Kasteelbar	(op aanvraag)	21:00 uur tot 00:00 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!



Diner à la carte

Voorgerechten

Kasteel 'salade royale' € 15.50

Kropsla - kalfspastrami - gepocheerd kwartelei - terrine eendenlever - knoflookcrouton
Parmezaanse kaas - gebakken gamba - ingelegde groenten - truffelvinaigrette met spekjes

Gepekeld zalm met krabsalade € 11.50

Zoetzure rettich - venkel - appel - crostini – notendressing

Marbré van pompoen en knolselderij (vegetarisch) € 9.50

Salade van postelein - schuim van gele biet en kurkuma

Soep

Soep van knolselderij en truffel € 9.75

Gebakken duivenborst – crouton

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken doradefilet met schuimige saus van gepofte paprika € 21.50

Fregula met citroen en peterselie - vongole – wortel

Gebakken filet van parelhoen € 19.50

Gekonfijte zuurkool - truffelaardappel - beukenzwammen - mais – gevogeltejus met vanille

Gegrilde runderentrecote en kalfssukade gestoofd in bruin bier € 24.50

Eigen jus met vadouvan - gekonfijte aardpeer - snijboon - navet - pommes fondant

Schorseneren met beurre noisette op spelttoast (vegetarisch) € 18.50

Krokante schorseneren - zoetzure radijs - spaghetti van wortel - groene kool - oude kaas roomsaus



Desserts

Bread & butter pudding € 8.50

Marsala sabayon – peren sorbet

Diverse bereidingen van citrus € 9.50

Grapefruit - carambola - mandarijn - roze peper - bergamot –limoenmerengue

Pannacotta van hazelnoot met chocoladesorbet € 9.50

Pure chocolademousse - macaron van chocolade en hazelnoot praline- geroosterde hazelnootjes

Diverse kazen geselecteerd door fromagerie Abraham Kef € 13.50

Vijgenbrood – appelstroop

Cremeux van witte chocolade met diverse bereidingen van mandarijn €9,50

Champagnesabayon – mandarijnsorbet

Diverse kazen geselecteerd door fromagerie Abraham Kef €13,50

Vijgenbrood – appelstroop



Kleine kaart

Tomatensoep met desembrood en gezouten boter	€ 4,25
Tosti met ham en kaas	€ 3,25
Panini met jonge kaas & ham en tomaat	€ 3,75
Panini met oude kaas & ham en tomaat	€ 3,75
Pistolet gezond	€ 3,50
Pistolet brie	€ 3,75
Uitsmijter met ham en kaas	€ 6,75
Lunchbuffet	€ 23,50

Vraag naar de andere mogelijkheden

Dranken

Koffie en thee	€ 2,20
Cappuccino en koffie verkeerd, vanaf	€ 2,40
Frisdranken	€ 2,50
Jus d'orange en appelsap	€ 2,50
Bier, keuze vanaf	€ 2,70
Wijnen, zie wijnkaart	€ 4,10
Gedistilleerd, diverse vanaf	€ 3,00
Cognac, diverse vanaf	€ 5,70



Open witte wijn

DOMAINE DES CASSAGNOLES, COLOMBARD-SAUVIGNON

Gasgogne, Frankrijk

€ 4,10

Salades, buffetten, lunches, aperitief

CHARDONNAY LOS CARDOS

duurzaam

€ 4,40

Uco valley (Mendoza), Argentinië

Warme en koude buffetten, gerechten met stevige vis en witte vlees of gevogelte en romige saus

DE BOS CHENIN BLANC SUR LIE

fair trade

€ 5,75

Wellington, Zuid Afrika

Coquilles, tonijn, zalm, vegetarische gerechten, Indonesische keuken en(witte) kazen of maaltijd salades

Witte wijn, per fles

MENETOU SALON – LOIRE – DOMAINE GILBERT

biologisch / biodynamisch

€ 32,50

Druivensoort: Sauvignon blanc

Verfijnde gerechten van(gestoomde) vis, gerookte zalm of garnalen en salades met geitenkaas.

CHABLIS – PRIEURÉ SAINT CÔME

duurzaam

€ 31,50

Druivensoort: Chardonnay

Salades met appel, schaal en schelpdieren, coquilles en wit vlees.

GRÜNER VELTINER LÖSS – WEINGUT HIEDLER

€ 28,50

Kamptal - Oostenrijk (biologisch duurzaam)

Gerechten van vlees vis- en gevogelte met rijke smaak veel kruiden of pikante saus.

MEDALLA REAL GRAN RESERVA CHARDONNAY

€ 31,50

Leyda, Chili.

Tong, heilbot, varkensmedaillons, kalfsvlees, gerijpte kazen.

LE VAGLIE CASTELLI DEI JESI – SANTA BARBARA

€ 30,50

Druivensoort: Verdicchio

Complexe gerechten met Italiaanse inspiratie hints van noten truffel of paddenstoelen



Open rode wijnen

SYRAH MONTMIJA-LA CHAPELLE Pays d'Oc, Frankrijk <i>Aperitief, warme buffetten gerechten met pasta en vlees.</i>	biologisch	€ 4,10
LOS CARDOS MALBEC Luján de Cuyo (Mendoza) Argentinië <i>Vol aperitief, gerechten met gegrilde groente, gesmolten kaas en rundvlees.</i>	duurzaam	€ 4,40
DE BOS MERLOT Wellington (West kaap), Zuid Afrika <i>Rundvlees zoals entrecote, biefstuk, rollade en gerechten met wild.</i>	fair trade	€ 5,75

Rode wijn, per fles

RONAN BY CLINET BORDEAUX - FRANKRIJK <i>Gebakken of gegrild vlees met klassieke biefstuk en gerechten met rundvlees.</i>		€ 29,00
BOURGOGNE LE CHAPITRE – RENÉ BOUVIER Druivensoort: Pinot Noir (houtgerijpt) <i>Gevogelte, eendeborst, licht wild, stoofschotels.</i>		€ 36,80
RESERVA 5 FINCAS – CASTILLO PERELADA Empordá (Costa Brava) – Spanje Druivensoort : Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Cabernet Franc. <i>Smaakvolle gerechten met volle complexe saus, niet alleen vlees en wild.</i>		€ 31,50
BARBERA D'ALBA BUSSIA – GIACOSA FRATELLI, PIEMONTE, ITALIË Druivensoort: Barbera <i>Past perfect bij elegante gerechten met Italiaanse invloeden, zoals pancetta, truffel of Champions Parmezaanse kaas.</i>		€ 28,60
GRAN RESERVA MEDALLA REAL, SANTA RITA, ALTJO JAHUEL – MAIPO VALLEY – CHILI Druivensoort : Cabernet Sauvignon <i>Indrukwekkende wijn die past bij indrukwekkend rundvlees, oude kazen zoals Reijpenaar of zelfs gerechten met blauwe kaas.</i>		€ 31,50



Rosé wijn

ROSÉ MONTMIJA LA CHAPELLE, PAYS D'OC, FRANKRIJK biologisch € 4,10
 Druivensoort: Syrah Grenache

GRAN HACIENDA SANTA RITA duurzaam € 4,40
 Valle central, Chili
 Druivensoort: Cabernet Sauvignon
Ideaal als begeleider barbecue, saté, salades, (geiten) kaas, vlees en kruidige gerechten.

Mousserend

STARS - CAVA BRUT RESERVA € 28,80
 Penedes, Spanje
 Druivensoort: Macabeo, Peralada, Xarel-lo

CHAMPAGNE SÉLECTION JEAN DIOT A VINAY € 48,50
 Druivensoort: Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir
*Deze champagne laat iedereen direct lachen, fruitig, toegankelijk, rijk en soepel.
 Niet alleen lekker om mee te toosten maar juist ook lekker om te eten bij coquilles, garnalen, amuse met vis of sushi-achtige combinaties.*

Dessertwijn, wit

MAURY BLANC – MAS DE LA DEVEZE € 33,50
 Roussillon (Tautavel) Frankrijk
 Druivensoort : Grenache blanc en Grenache Gris
Desserts van vers fruit, clafoutis, tarte tartin, elegante taarten en crêmes. Of als aperitief bij ganzenlever paté.

Dessertwijn, rood

MAURY GRENAT – MAS DE LA DEVEZE € 33,50
 Druivensoort: Grenache Noir
Desserts , met (pure) chocolade rood fruit, Sorbets of gekoeld bij wild paté met pruimen of cranberry saus.