

Restaurant Sophie is een modern á la carte restaurant gelegen in het klassieke Kasteel de Wittenburg. Zij is vernoemd naar Barones Sophie, de eerste bewoonster van Kasteel de Wittenburg. Barones Sophie en haar echtgenoot Jonkheer Speelman reisden in de 19<sup>de</sup> eeuw de hele wereld over. Herbeleef deze wereldreis op culinaire wijze en geniet met het menu dat voor u ligt.

Onze keuken bereidt gerechten die geïnspireerd zijn door alle werelddelen. Robuuste gerechten met wereldse smaken en de beste kwaliteit ingrediënten zijn onze belangrijkste uitgangspunten.

De bedienende brigade neemt u graag mee op deze culinaire wereldreis. Met wijnen van over de hele wereld maken wij uw avond helemaal compleet.

Bij ons kunt u '*Vorstelijk Tafelen*' en stelt u zelf het aantal gangen samen

Wenst u een volledig verzorgde avond? Kies dan voor Sophies wereldreis. Deze vangt aan met een amuse en een aperitief gevolgd door een selectie van 3 gangen '*Vorstelijk Tafelen*', afsluitend met een kop koffie of thee naar keuze.

Sophie neemt u graag mee op een culinaire wereldreis!

**Jim Boctor**  
Chef

**Jordy van der Vegt**  
Maitre d'hôtel

## Specialiteit van de Chef

**Sophies wereldreis 69,50 p.p.**  
Amuse met feestelijk aperitief  
3 rondes selectie shared dining menu  
Koffie of thee

## Vleesgerechten

**Beef tataki 15,00**  
Sake | verse loempia | hoisin

**Lamsrack 22,50**  
Polenta | pesto | tomatenchutney

**Kalfswang 25,00**  
Teriyaki | verse truffel | lente ui

**Dry-aged entrecote 55,00**  
Mais | zoete aardappel | Mexicaanse saus | voor 2 personen

## Visgerechten

**Coquilles Saint Jacques** per schelp **10,00**

Kreeftenjus | rivierkreeft | sinaasappel

**Ceviche van zalm 14,00**

Avocado | nikkei-tijgermelk | tomaat

**Gamba 16,00**

Rode peper | knoflook | peterselie | 5 stuks

**Zeeduivel moot 40,00**

Chermoula | labneh | parel couscous | voor 2 personen

## Vegetarische gerechten

**Ricotta 12,50**

Courgette | tomaten chutney

**Geitenkaas en aubergine 12,50**

Oerwortel | granaatappel

**Halloumi 12,50**

Citroengort | tomaat | olijf

## Bijgerechten

### **Breekbrood brioche 5,00**

Knoflook | parmezaan

### **Portie friet 5,50**

Verse oogst | mayonaise

### **Bimi & bospeen 8,00**

Kimchi | sojabonen

## Desserts

### **Mascarpone 10,00**

Chocolade | hazelnoot | mousse

### **Crème Brûlée 10,00**

Hangop | fruit

### **Kaasplateau 15,00**

3 kazen | begeleidende garnituren