



Waarde gast,

Fijn dat u ons wederom komt bezoeken en dat ons team voor u mag zorgen. Sinds 1998 bestaat **Castellum Novum** op deze plek, vele gasten hebben hier een genoeglijke lunch en/of diner genuttigd. Ook menige vergaderingen, trouwerijen en andere feestelijke gebeurtenissen hebben binnen onze muren mogen huizen. Onze visie is u als gast een heerlijke avond te verzorgen, met goede service, goede prijs-kwaliteit en (h)eerlijk eten. Onze chef Michel De Koster heeft wederom een op het seizoen aangepast menu gemaakt. Maître Wim Bakkenes hoort graag uw wensen en vult deze waar mogelijk voor u in.



Nieuw is dat wij tevens de prachtige **Brasserie Vleuterweide** hebben geopend. Daar kunt u zeven dagen, van negen tot middernacht, genieten van alles wat een Brasserie mag zijn; van tosti tot kreeft!



Op zondag en maandag is **Castellum Novum** gesloten. Om u continue een goed vers product te leveren heten wij u op deze dagen hartelijk welkom in **Brasserie Vleuterweide**, Burchtplein 7 te Vleuten. De kaart van de Brasserie biedt een prima alternatief voor **Castellum Novum**.

Voor uw partijen en/of vergaderingen is **Castellum Novum** alle dagen van de week geopend.



Wij heten u, in onze beide zaken, van harte welkom.
Met gastvrije groet, Franck Rodenburg



Menu du Marché

Twee gangen lunchmenu 19.50 Euro

Drie gangen menu, bij minimaal tien personen op reservering, 25.00 Euro

Vier gangen menu, bij minimaal tien personen op reservering, 32.00 Euro



VOORGERECHTEN

XXL of als
maaltijd

Tapas 'Castalana'

Selectie van Spaanse 'bites'

9.75/1p. 17.50/2p.

Carpaccio de Boeuf

Ossenhaas dingesneden met geroosterde
pijnboompitten en krullen Parmezaan
(met eendenleverkrullen + € 3.00)

9.75 16.50

Gamba 'Pil Pil'

Overheerlijk pittig gerecht van
garnalen, olijfolie en knoflook

9.75 16.50

Bouillabaisse à notre façon

Naar gelang het marktaanbod
bereiden wij diverse vissoorten,
schaal- en schelpdieren

12.50 19.50

Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsvlees
met tonijnmayonaise

9.75 16.50

Escargots à la Bourguignonne

Half dozijn, met stokbrood en kruidenboter

8.75 12.50
(6) (12)



HOOFDGERECHTEN

Tournedos aux fines herbes de Provence 23.50

Biefstuk van de ossenhaas uit Ierland met Provençaalse kruiden en seizoengroenten

Entrecôte 'Beurre café de Paris' 22.50

Lekkere gegrilde lende-biefstuk van het Franse rund (250 gram) vergezeld door kruidenboter en frites

Frango 'Piri Piri' 16.50

Portugese specialiteit van hoender bereid op onze originele houtskoolgrill

Poisson à la Méditerranée 18.75

Botervis geserveerd met seizoengroenten, krieltjes en Provençaalse kruiden

Solettes à la meunière 17.50

In roomboter gebakken Noordzee sliptong met frites en salade

Crevettes grillé à l'ail 18.75

Gamba's van de grill met knoflookolie, seizoensgroenten en tagliatella

Stufato vitello 'Toscane' 16.50

Kalfsstoofschotel op Toscaanse wijze met penne en rucola



NAGERECHTEN

Plateau des fromages 8.75

3 soorten kaas met 'Kletsenbröt'
en rode wijnstroop

Crème brûlée 'chocolat blanc' 7.75

Met frambozensorbet-ijs

Sorbet 'Vleuterweide' 8.50

Drie soorten vruchtensorbet
met slagroom

Carpaccio ananas 7.75

Met caramel van rode
wijn en limoensorbet

Tiramisu 'Venezia' 8.75

Klassiek gerecht uit de Italiaanse keuken
met laagjes biscuit, koffie en chocolade

Café 'Luxe' 11.50

Met friandises, digestief
en koffie naar keuze



LUNCHGERECHTEN

Aantrekkelijke maaltijdschotels

u treft ze bij 'voorgerechten'

Omelet naar keuze 12.50

Met meergranenbrood geserveerd

Suggestie: kaas, ham of groenten

Uitsmijter naar keuze 8.50

Met meergranenbrood geserveerd

Suggestie: kaas of ham

'Soupe du jour' 7.50

Naar gelang het marktaanbod
bereiden wij dagelijks een soep

'Chefs keuze' 19.50

Twee-gangen lunchmenu

BIJ DE BORREL

Garnituur Castellum 12.50

Garnituur Novum 17.50



WIJNKAART

Witte wijnen

Pinot Blanc, Dopff & Irion	24.50
Sancerre, Domaine Hubert Brochard	36.50
Bourgogne, Chardonnay Roux P&F	27.50
Chardonnay, Monterey Bernardus	55.00
Pouilly-Fuissé, Domaine J.Faiveley	45.00
Bereich Bernkastel, Sankt Marlenen	23.00
Vinha das Mouras, Alentejo	23.50

Mousserende wijnen

Prosecco, Frizzante Bottega 'Vino Poeti'	25.00
Champagne, Deutz Brut 'Classic'	75.00



Rode wijnen

Pinot Noir, 'Moutonnière' Roux P&F	32.50
St.Emilion, P.de Rothschild 'Baron Carl'	55.00
Fleurie, 'Faively'	45.00
Rioja, Crianza Bodegas Cune	39.50
Valpolicella, Ripasso Tommasi	55.00
Vinha das Mouras, tinto	23.50
Chianti, 'Classico Gabbiano'	30.00

Rosé wijnen

Ott, sélection Les Domaniers	29.50
-------------------------------------	--------------

Dessert wijnen

Muscat Beaumes-de-Venise Delas	34.50
---------------------------------------	--------------