



## Starters & bites:

### **Oesters half dozijn | 18**

Fines de Claires | Mignonette | Asian dressing | sjalot-komkommer-venkel dressing  
*Schaaldieren, ui, soja*

### **Gerookte paling | 16**

Brioche toast | crème fraîche | Granny Smith | bieslook  
*Vis, lactose, gluten*

### **Gekarameliseerde eendenlever | 14**

Brioche | Foie Royal, diervriendelijke eendenlever  
*Lactose, gluten*

### **Epi pain | 6,5**

Zuurdesem | crispy chili boter | Beurre café de Paris met bieslookolie  
*Lactose, gluten, vis*



## Voorgerechten:

### **Ceviche | 13**

Avocado | pompoen | knolselderij | tomaat | Leche de Tigre | jalapeño  
*Lactose, ui*

### **Steak tartare | 19**

Merg | eidooier crème | Baeri kaviaar | cornichons | schorsenenere chips | zuurdesem toast  
*Ei, roodvlees, gluten, lactose*

### **Terrine Eendenlever | 18**

Gegrild brioche | Aceto Balsamico | vijgencompôte | pistache  
*Lactose, gluten, noten*

### **Huisgerookte Schotse zalm | 22**

Baeri kaviaar | Mierikswortel mayonaise | dille | blini's | crème fraiche | kappertjes | sjalot  
*Vis, lactose, gluten, ui*

### **Bouillabaisse | 16**

Kreeftensoep | kokkels | gamba | zeebaars | rouille | zuurdesem toast  
*Schaal en schelpdieren, vis, lactose, gluten, ui, ei*



## Hoofdgerechten:

### **The Wittenburg steak | 36**

Tournedos | Madeira jus | witlof | pommes fondand

#### **Supplement: The Wittenburg steak, als Tournedos Rossini | 12**

Gebakken eendenlever | brioche crouton | truffel

*Gluten, lactose*

### **Gepofte ui | 22**

Aardappelmousseline | Beurre Café de Paris | aardappel croutons | eekhoorntjesbrood

*Lactose, ui*

### **Eendenborst | 28**

Rilette van de bout | geglaceerde bietjes | knolselderijcrème | pistache kruim | Charlotte aardappel  
Balsamico jus

*Lactose, noten*

### **Zeeduivel | 35**

Rivierkreeft | kreeftenjus | spinazie | Hollandaise saus | saffraan aardappel

*Vis, lactose, schaal en schelpdieren, ei*

### **Kreeft Thermidor | 54**

Hele Canadese kreeft gegratineerd | mosterd-Cognac saus | Gruyère | zeekraal  
Geserveerd met frietjes en huisgemaakte mayonaise

*Schaal en schelpdieren, lactose, gluten, ei*

### **The Wittenburg special: Surf & Turf | 45**

Combinatie van The Wittenburg steak (100 gram) & 1/2 Kreeft Thermidor  
Geserveerd met frietjes en huisgemaakte mayonaise

*Schaal en schelpdieren, lactose, gluten*



## Bijgerechten:

**Frites met huisgemaakte mayonaise | 5,5**

**Aardappel mousseline | 6**

*lactose*

**Ratatouille | 6**

*Lactose, ui*

## Desserts:

**Tarte tatin | 9**

Hele Granny smith appel | karamel | krokant bladerdeeg | crumble | vanille roomijs

*Lactose, gluten*

**Eclair | 10**

Pistache vulling | Amarena crème | stoofpeer sorbetijs

*Noten, gluten, lactose*

**3 bereidingen van pompoen | 10**

Pumpkin spice crème brulee | pompoen cremeux | pompoen roomijs met boerenjongens

*Lactose, gluten, ei*

**Vier kazen | 13**

Kazen van Bourgondisch lifestyle met begeleidende garnituren

*Lactose, gluten*

# Sophie

— restaurant —

Welkom in Restaurant Sophie, het betoverende hart van Kasteel de Wittenburg. Het restaurant is vernoemd naar mij, Sophie Adrienne barones Sloet van Oldruitenborgh. In 1899 was ik de allereerste bewoonster van dit authentieke kasteel. Samen met mijn echtgenoot Jonkheer Speelman maakten we samen talloze reizen over de hele wereld. De sporen van onze ontdekkingsreizen zijn vereeuwigd in de prachtige vertrekken van ons kasteel.





## Witte Wijnen:

Vigne Irpine Irpinia Coda di Volpe 9,50 | 45

[Italië](#) | [Campanië](#) | [2024](#) | [Coda di Volpe](#)

Ermita Veracruz Verdejo Cepas Viejas 9,50 | 45

[Spanje](#) | [Rueda](#) | [2024](#) | [Verdejo](#)

Elena Walch Pinot Grigio 10 | 47,50

[Italië](#) | [Alto Adige](#) | [2024](#) | [Pinot Grigio](#)

Domaine Thibault Pouilly-Fumé 10,5 | 52,5

[Frankrijk](#) | [Loire](#) | [2023](#) | [Sauvignon Blanc](#)

J. Lohr Riverstone Monterey Chardonnay 10,5 | 52,5

[Verenigde Staten](#) | [Californië](#) | [2022](#) | [Chardonnay](#)

Domaine de Grangeneuve Viognier "V" 13 | 65

[Frankrijk](#) | [Rhône](#) | [2023](#) | [Viognier](#)

Louis Jadot Couvent des Jacobins Chardonnay 14 | 70

[Frankrijk](#) | [Bourgogne](#) | [2023](#) | [Chardonnay](#)

## Rosé:

Guillaume & Virginie Philip MiP Collection Rosé 9,5 | 47,5

[Frankrijk](#) | [Provence](#) | [2024](#) | [Syrah](#), [Grenache](#), [Vermentino](#)



## Rode Wijnen:

Château Carignan 9 | 45

[Frankrijk](#) | [Bordeaux](#) | [2019](#) | [Merlot](#), [Cabernet Sauvignon](#), [Cabernet Franc](#)

Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Nanfré 9,5 | 47,5

[Italië](#) | [Veneto](#) | [2023](#) | [Corvina](#), [Rondinella](#)

Barón De Ley Reserva 9,5 | 47,5

[Spanje](#) | [Rioja](#) | [2020](#) | [Tempranilo](#), [Graciano](#), [Maturana](#)

Weingut Seeger Blauer Spätburgunder 9,5 | 47,5

[Duitsland](#) | [Baden](#) | [2023](#) | [Spätburgunder](#)

Domaine de Grangeneuve Terre d'Épices 12 | 55

[Frankrijk](#) | [Rhône](#) | [2023](#) | [Syrah](#), [Grenache](#)

Vigne Irpine Giubilo Campi Taurasini 12,5 | 60

[Italië](#) | [Campanië](#) | [2023](#) | [Aglianico](#)

J. Lohr Pure Paso 13 | 65

[Verenigde Staten](#) | [Californië](#) | [2021](#) | [Cabernet Sauvignon](#), [Petit Sirah](#), [Malbec](#)

Tenuta Sant'Antonio Amarone della Valpolicella 15 | 80

[Italië](#) | [Veneto](#) | [2020](#) | [corvina](#), [corvinone](#), [rondinella](#), [croatina](#), [oseleta](#)



## Mouserende Wijnen:

Michel Genet Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature 13 | 65  
[Frankrijk](#) | [Champagne](#) | [Chardonnay](#)

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 15 | 90  
[Frankrijk](#) | [Champagne](#) | [Chardonnay](#), [Pinot Noir](#), [Pinot Meunier](#)

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut 21 | 105  
[Frankrijk](#) | [Champagne](#) | [Pinot Noir](#)

## Dessert Wijnen:

Château de la Peyrade Muscat de Frontignan | 8  
[Frankrijk](#) | [Languedoc](#) | [Muscat](#)

Château Violet Sauternes | 8  
[Frankrijk](#) | [Bordeaux](#) | [Semillon](#), [Sauvignon Blanc](#), [Muscadelle](#)

De Moya Gloria Dulce Monastrell | 8  
[Spanje](#) | [Valencia](#) | [2023](#) | [Monastrell](#)

## Port:

Taylor's 20 year old Tawny Port | 9,5  
[Portugal](#) | [Douro](#) | [Touriga Francesa](#), [Tinta Roriz](#), [Touriga Nacional](#)



## Cocktails:

|                        |    |
|------------------------|----|
| Pornstar Martini       | 10 |
| Butterfly Gin en Tonic | 10 |
| Limoncello Spritz      | 10 |
| Tokyo Mule             | 10 |

## Bieren:

### *Per glas:*

|                |      |
|----------------|------|
| Birra Moretti  | 4,50 |
| Affligem Blond | 5,50 |

### *Per fles:*

|                 |      |
|-----------------|------|
| Affligem triple | 5,50 |
| Affligem dubbel | 5,50 |

### *Alcoholvrij:*

|                    |   |
|--------------------|---|
| Ipa 0.3            | 5 |
| Birra Moretti 0.0  | 5 |
| Affligem blond 0.0 | 5 |
| Radler 0.0         | 5 |