

Sophie

restaurant

Welkom op het betoverende terras van Restaurant Sophie, het mooiste plekje van Kasteel de Wittenburg.

Het restaurant is vernoemd naar Sophie Adrienne, barones Sloet van Oldruitenborgh.

In 1899 was barones Sophie de eerste bewoonster van dit authentieke kasteel.

Samen met haar echtgenoot, jonkheer Speelman, maakte zij talloze reizen over de hele wereld.

In Restaurant Sophie en op het terras nodigen wij u uit om u te laten inspireren door de smaken die zij tijdens haar reizen heeft ontdekt.



Sophie

restaurant

VAN DE BARBECUE

Beef en pork skewers | 18

Spiesjes van zacht gegaarde sukade en pancetta, geserveerd met gerookte peterseliecrème & lichtzoete limoengel.

Langoustines in schaal | 26

Langoustines gegrild op houtskool, geserveerd met citroenboter & gemarineerde ananas.

Jamaicaanse ribfingers | 22

Boneless spareribs gemarineerd met een Jamaicaanse jerk, geserveerd met spicy mangosalsa.

Bao buns met buikspek | 15

Gestoomde broodjes gevuld met krokant buikspek & huisgemaakte coleslaw.

Vega optie mogelijk

Miso short ribs | 23

12 uur lang gegaarde short rib ingelakt met miso, geserveerd met mini paksoi in sesamdressing.

Pulled beef taco | 22

Taco tub gevuld met langzaam gegaarde runder picanha, met zwarte knoflook & cassisgel.

Vega optie mogelijk

Stracciatella di burrata & king oyster | 15

Burratacrème met geroosterde king oyster, gemarineerde oertomaten & 3 jaar gerijpte Aceto Balsamico.



Sophie

restaurant

SEAFOODBAR

Gegrilde pulpo | 15

Vers octopus van de grill met chimichurri & limoengel.

Seizoensoester | 5.5

Seizoensoester geserveerd met yuzudressing & crème fraîche.

Supplement: Baeri-kaviaar | 5.5

Tonijn sashimi | 18

Vers gesneden tonijn sashimi met wakame & ponzudressing.

Gamba ceviche | 14

Gefrituurde maïstortilla met ceviche van gamba & leche de tigre van limoen, koriander en jalapeño.

Watermeloen gazpacho | 14

Watermeloen gazpacho geserveerd met Argentijnse rode garnalen & bieslookolie.

Vega optie mogelijk

Mini paella | 16

Vers bereide paella met zeevruchten van de dag, geserveerd met saffraan aioli.

Vega optie mogelijk



Sophie

— restaurant —

AMUSES & BIJGERECHTEN

Baeri-kaviaar 10 gram | 30

Geserveerd met blini's, crème fraîche & bieslook.

Blini uni | 8

Blini met uni & yuzu crème fraîche.

Uni (zee-egel) wordt wereldwijd beschouwd als een van de fijnste delicatessen uit de zee.

Blini tonijn | 7

Blini met verse tonijn, gearneerd met limoengel.

Blini huisgerookte zalm | 7

Blini met huisgerookte zalm, geserveerd met crème fraîche & Baeri-kaviaar.

Gegrilde asperges | 7.5

Groene asperges van de grill met bonenkruid en citroenboter.

Patatas bravas | 8.5

Krokant gebakken aardappelen geserveerd met saffraan aioli.



Sophie

restaurant

DESSERTS:

Roodfruit met crumble & gebrande citrus meringue | 10

Yuzu & kokos crème brûlée | 11.5

Kaasplank met bijpassende garnituren | 14.5

DESSERT WIJNEN:

Château de la Peyrade Muscat de Frontignan | 8
Frankrijk | Languedoc | Muscat

De Moya Gloria Dulce Monastrell | 8
Spanje | Valencia | 2023 | Monastrell

Château Violet Sauternes | 11
Frankrijk | Bordeaux | Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Luigi Einaudi Moscato d'Asti | 12
Italië | Piemonte | 2025 | Moscato

PORT:

Taylor's 20-year-old Tawny Port | 10
Portugal | Douro | Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional



Sophie

— restaurant —

COCKTAILS:

Cocktail van de week | 12.5

Watermeloen & mezcal highball | 14.5

Pornstar Martini | 14.5

Butterfly Gin & Tonic | 14.5

Whiskey Sour | 14.5

Espresso Martini | 14.5

Mojito | 14.5

Diverse mocktails | 10

SPRITZ:

Aperol Spritz | 11.5

Limoncello Spritz | 11.5

Yuzu Spritz | 12.5

