

Landgoed Wolfslaar

Eeuwenoude charme, moderne beleving

Verborgen in het groen van Breda ligt Landgoed Wolfslaar, een plek waar geschiedenis en gastronomie samensmelten. Al in 1511 werd hier een boerenhoeve beschreven, omringd door akkers, boomgaarden en weelderige natuur. De tijd heeft het landgoed niet gespaard. Het is verwoest, herbouwd en getransformeerd, tot in 1862 barones Charlotte Storm Cuypers het stijlvolle landhuis en koetshuis weer liet verrijzen. Eeuwen later kreeg het een nieuw doel: een culinaire bestemming waar historie en smaak samenkomen. Landgoed Wolfslaar is een prachtige locatie met een restaurant in het voormalige koetshuis en een landhuis voor onder meer bruiloften en zakelijke bijeenkomsten.

Restaurant Wolfslaar

Bekroonde smaakbeleving

Sinds 2000 zwaait SVH Meesterkok Maarten Camps de scepter in de keuken van Restaurant Wolfslaar. Hij brengt een eerbetoon aan vakmanschap en innovatie en dat wordt sinds 2005 jaarlijks beloond met een Michelinster. Zijn gerechten zijn puur, seizoensgebonden en vaak verrijkt met kruiden, bloemetjes en paddenstoelen geplukt op het landgoed zelf. Naast onze verfijnde menu's hebben we een uitgebreide à la carte kaart. Meer keuze en meer flexibiliteit. Of u nu uitgebreid wilt tafelen of juist een snelle, culinaire beleving zoekt.

De mooie wijnkaart wordt met veel zorg en passie samengesteld door onze sommelier Jelle van Ravenstein. Met verrassende, nieuwe ontdekkingen en iconische klassiekers zorgt hij voor de perfecte wijnbeleving.

Kom proeven en ervaar zelf de tijdloze elegantie en moderne verfijning van Restaurant Wolfslaar.

Menu Signature

Zeebaars

Gegaard in kombucha | Red meat radijs | Sudachi | Long pepper

Blonde d'Aquitaine & Noordzeekrab

Royal Belgian Platinum Caviar | XO | Yuzu | Wasabi

Hoeve-eitje & Asperge

65°C | Gerookt | Spinazie | Amandel | Zuurdesem | Vadouvan
(optioneel Royal Belgian Caviar 10 gr - 27 | 15 gr - 37 | 20 gr - 47)

Makreel & Langoustine*

Geschroeid | Chipotle | Koolrabi | Bapao

Wiedenlam

Diverse delen | Asperges | Daslook | Gepofte knoflook | Venkelzaad

Aardbei & Magnolia

Geitenyoghurt | Ivoire chocolade | Gepofte rijst | Parmezaan

Vijf-gangen 130 | Zes-gangen 150 (met *)

Uitbreiding Signature Menu

Kaasselectie

Kazen van Fromagerie Guillaume | Notenbrood | Bijpassende garnituren

3 stuks - **15** | 5 stuks **20**

Kaasselectie i.p.v dessert - **15** supplement

**Op zaterdagavond serveren wij enkel het Menu Signature,
eventueel uit te breiden met een kaasselectie.**

*Voor aanpassingen in het menu vanwege allergieën of diëten die op de dag zelf
doorgegeven worden, zijn wij genoodzaakt een supplement in rekening te brengen.*



À la carte

Voorgerechten

Tartaar 26

Blonde d'Aquitaine rund | Kapperappel | Radijs | Witte Aceto Balsamico

Langoustine 32

Karamel | Cannelloni | Koolrabi | Bosui | Harissa

Hoeve-eitje, Asperge & Royal Belgian Platinum Caviar 32

65°C | Gerookt | Spinazie | Amandel | Zuurdesem | Vadouvan

Noordzeekrab 38

Als cocktail geserveerd | Struikselderij | Granny Smith | Piment d'Espelette

Royal Belgian Platinum Caviar

Klassiek geserveerd | Blini's | Bieslook | Crème fraîche

30 gram 65 | 50 gram 98

Hoofdgerechten

Zeebaars 52

Spinazie | Ingelegde citroen | Gegrilde groene asperges

Rode Poon 42

Scheermes | Mossel | Tagliatelle | Asperge | Zeeaster | Saké | Limoenblad

Tournedos 52

Blonde d'Aquitaine rund | Pont Neuf | Groenten van het moment | Sjalot jus

Anjou Duif 58

Gegaard op het karkas | Koolrabi | Pistache | Lapsang souchong

Wiedenlam 54

Diverse delen | Asperges | Daslook | Gepofte knoflook | Venkelzaad



À la carte

Nagerechten

Madeleines 10

Twee warme madeleines | Crème surprise

Aardbei & Magnolia 18

Geitenyoghurt | Ivoire chocolade | Gepofte rijst | Parmezaan

Rabarber 18

Compote | Pistache | Crème fraîche | Basilicum

Ananas 18

Gepocheerd | Vanille | Sabayon | Szechuan

Kaaswagen 25

Kazen van Fromagerie Guillaume | Notenbrood | Bijpassende garnituren



Lunch

Mocht u beperkt in de tijd zitten dan bestaat de mogelijkheid om naast onze uitgebreide à la carte kaart en ons Signature Menu ook te kiezen voor een lunchmenu.

Business lunch 72,50

Twee gerechten, keuze van de chef. Binnen een uur geserveerd

Lunchmenu 3 gangen 85

Drie gangen, voor-hoofdgerecht en dessert, keuze van de chef

Lunchmenu 4 gangen 95

Vier gangen, voor-tussen-hoofdgerecht en dessert, keuze van de chef

*Zijn er allergenen waar wij rekening mee dienen te houden? Gelieve dit tijdig aan te geven.
Wij serveren geen veganistische gerechten, maar kunnen wel aan uw vegetarische wens voldoen.
Wijzigingen in het menu kunnen invloed hebben op de prijs.*

