

Welkom in Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Hier ontdekt u waarom Limburgers worden geroemd om hun gastvrijheid en gastronomische kwaliteiten.

Kies uit de rijke menukaart die u een diversiteit aan specialiteiten bieden. Onze Chef de Cuisine, Adin Cevro, heeft samen met zijn Sous Chef, Jeroen Schmidt de beste ingrediënten voor u uit gezocht. Samen met hun keukenteam koken ze voor u de mooiste gerechten.

Wij gebruiken graag ingrediënten van het mooie Limburgse land met Mediterraanse en Oosterse invloeden.

Daarom heeft onze chef met zijn leveranciers de beste producten geselecteerd, om u een heerlijk menu du chef aan te kunnen bieden, zo krijgt u meteen een indruk van uw culinair verblijf in ons hotel.

Menu Du Chef

Voorgerecht

Gebrande Zeebaars
Dille dressing || Venkel || Asperge || 69°C Graden eidooier

Hoofdgerecht

Lam
Tuinboon || Oesterzwam || Peterselie Hollandaise || Truffel aardappel

Dessert

Appel
Captain Morgan || Kaneel || Bitterkoek || Karnemelk

44,50

Menu Gourmand

Voorgerechten

Yellowfin Tonijn
Sushi || Mierikswortel || Nori || King Oyster
Of
Vitender Kalf
Asperge || Tasty tom || Salie || Krokante Quinoa

Tussengerechten

Coquille
Gingerbeer || Buikspek || Hakkaido pompoen || Tuinerwt
Of
Asperge Soep
Kwartelei || Bieslook || Parmaham || Waterkers

Hoofdgerechten

Ribeye Zuid Amerika
Daslook || Romige polenta || Bospeen || Spicy jus
Of
Kabeljauw
Palmkool || Bouillabaisse || Asperge || Nicola-aardappel

Desserts

Passievrucht
Crème Brûlée || Likeur 43 || Hazelnoot || Pure chocolade
Of
Cheesecake
Pruimen || Kardamon || Yoghurt || Vanille

Friandises & Koffie
3 huisgemaakte Friandises

Selectie verse kazen

5 verschillende kazen || Kaasbrood || Condiment

Menu Gourmand

Tweegangen 36,50 (voor en hoofdgerecht)
Driegangen 46,50, (voor, hoofd en nagerecht)
Viergangen 56,50 (voor, tussen, hoofd en nagerecht)
vijfgangen 66,50 (voor, tussen, hoofd, kaas en nagerecht)

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?

Onze medewerkers helpen u graag!

Voorgerechten

Buratta (vegetarisch)

Coeur de boeuf tomaat || Balsamico || Basilicum || Kalamata olijf
18,50

Asperge Soep (vegetarisch)

Kwartelei || Bieslook || Parmaham || Waterkers
14,50

Gebrande Zeebaars

Dille dressing || Venkel || Asperge || 69°C Graden eidooier
21,50

Yellowfin Tonijn

Sushi || Mierikswortel || Nori || King oyster
24,50

Limburgs Klooster Varken

Mosterd || Truffel || Belorta witlof || Katenspek
21,50

Vitender Kalf

Asperge || Tasty tom || Salie || Krokante quinoa
21,50

Hoofdgerechten

Orzo Abruzzo (vegetarisch)

Piquillo paprika || Aubergine kaviaar || Schapenkaas || Focaccia
24,50

Truffel Gnocchi (vegetarisch)

Spinazie || Bloemkool || Peterselie || Citroenboter
24,50

Kabeljauw

Palmkool || Bouillabaisse || Asperge || Nicola-aardappel
28,50

Coquille

Gingerbeer || Buikspek || Hakkaido pompoen || Tuinerwt
30,00

Ribeye Zuid Amerika

Daslook || Romige polenta || Bospeen || Spicy jus
32,50

Lam

Tuinboon || Oesterzwam || Peterselie Hollandaise || Truffel aardappel
32,50

Desserts

Appel
Captain Morgan || Kaneel || Bitterkoek || Karnemelk
13,50

Passievrucht
Crème Brûlée || Likeur 43 || Hazelnoot || Pure chocolade
13,50

Cheesecake
Pruimen || Kardamon || Yoghurt || Vanille
13,50

Selectie verse kazen

5 verschillende kazen || Kaasbrood || Condiment
17,50

Friandises & Koffie
3 huisgemaakte Friandises
8,00

IJs
Keuze uit diverse ijssoorten
2,50 per bol

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Onze medewerkers helpen u graag!