

Vorspeisen

Kalb 22,00

Terrine | Trüffel | Dinkelcrouton

Rindermuskel 22,00

Kastanienpilze | Petersilie | Strauchtomate

Gamba 23,00

Fenchel | Little gem | Geröstete paprika | Thailändisches Soja- dressing



Gerosteter Blumenkohl 16,00

Chimichurri | Alter käse | Pekannuss

Oranjehoen- Bouillon 17,00

Petersilie | Buchenpilze

Langustinen- Bisque 18,00

Rouille | Fenchel | Gamba

Hauptgerichte



Risotto 24,50

Gepuffte tomate | Alter käse | Aceto balsamico

Norwegischer Lachs 30,00

Waldmöhre | Bimi | Kräutercrumble

Heilbutt 32,50

Beurre Blanc | Getrocknete kapern | Gartenererbse

Oranjehoen von Johan Leenders 33,00

Senfjus | Zucchini | Buchenpilz

Hausente 34,50

Trüffel Teriyaki | Frühlingszwiebel | Königsausternpilz

Auch vegetarisch mit Tofu erhältlich

Schottisches Housesteak 40,00

200 Gramm | Chimichurri | Zucchini

Dessert

Schokoladen- Tartelette 14,00

Kokosnuss | Biskuit | Kürbis

Cheesecake 14,00

Brombeeren | Limettenschale | Mascarpone

Banane 14,00

Zartbitterschokolade | Geröstete Mandel | Stroopwafel

Käseauswahl 18,00

5 Sorten | Beilage | Rosinenbrot

Friandises & Kaffee 8,00

Eis 3,00 *pro Kugel*

Auswahl verschiedener Sorten

*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder speziellen Ernährungswünschen?
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne!*

Willkommen im Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Hier entdecken Sie, warum die Limburger für ihre Gastfreundschaft und kulinarische Qualität so geschätzt werden.

Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Speisekarte, die Ihnen eine Vielfalt an Spezialitäten bietet.

Unser Chef de Cuisine, Adin Cevro, hat gemeinsam mit seinem Sous Chef, Jeroen Schmidt,

die besten Zutaten für Sie ausgewählt. Zusammen mit ihrem Küchenteam bereiten sie für Sie die feinsten Gerichte zu.

Wir verwenden mit Freude Produkte aus dem schönen Limburg, verfeinert mit mediterranen und orientalischen Einflüssen.

Unser Küchenchef hat gemeinsam mit seinen Lieferanten die hochwertigsten Produkte ausgewählt, um Ihnen ein köstliches Menu Gourmand anzubieten – eine wunderbare Einführung in Ihr kulinarisches Erlebnis während Ihres Aufenthalts in unserem Hotel.

Menu Du Chef

Vorspeisen

Kalb

Terrine | Trüffel | Dinkelcrouton

Hauptgerichte

Schottisches Housesteak

Buchenpilz | Chimichurri | Zucchini

Dessert

Schokoladen- Tartelette

Kokosnuss | Biskuit | Kürbis

Menu Gourmand

Vorspeise

Rindermuskel

Kastanienpilze | Petersilie | Strauchtomate
Oder

Gamba

Fenchel | Little gem | Geröstete paprika | Thailändisches Soja- dressing

Zwischengänge

Oranjehoen- Bouillon

Petersilie | Buchenpilze
Oder

Langustinen- Bisque

Rouille | Fenchel | Gamba

Hauptgerichte

Hausente

Trüffel Teriyaki | Frühlingszwiebel | Königsausternpilz
Auch vegetarisch mit Tofu erhältlich

Oder

Norwegischer Lachs

Waldmöhre | Bimi | Kräutercrumble

Dessert

Cheesecake

Brombeeren | Limettenschale | Mascarpone
Oder

Banane

Zartbitterschokolade | Geröstete Mandel | Stroopwafel

Menu Gourmand

Zwei gänge 39,00 (Vorspeise und Hauptgericht)

Drei gänge 49,00 (Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

Vier gänge 59,00 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgericht und Dessert)