

# IN DE OUDE WATERMOLEN

Erleben Sie Burgundisches Limburg von seiner besten Seite. Inspiriert von unserer Lage in dieser einzigartigen Grenzregion vereint unser Küchenchef Einflüsse aus den Niederlanden, Belgien und Deutschland in Gerichten, die den Charakter der Region authentisch widerspiegeln.

## Vorspeisen

-  **Geräucherter Lachs 21,00**  
Geräuchert & eingelegt mit Ponzu und Sudachi | Champagner-Dashi-Sabayon  
Fenchel | Blutorange
-  **Duo von der Ente 21,00**  
Geräucherte Ente & Rillettes | Dattel | Apfel-Ponzu | Linsendressing
-  **Kalbstatar 21,00**  
Yuzu-Gurke | Kimchi-Mayonnaise | Baby-Pak-Choi | Rastoria-Algen
-  **Carpaccio von gelber Bete 18,00**  
Niederländisches Miso-Roggen-Gel | Nori-Tempura | Postelein

## Special

- Jakobsmuschel-Ceviche 28,00**  
Vanille-Limette | Gochujang-Crumble | Daikon | Bonitoflocken | Palmkohlcreme

## Zwischengerichte

-  **Hummerbisque 21,00**  
Geräucherte Karotte | Nordseegarnelen | Meerfenchel
-  **Pilzbrühe 18,00**  
Wonton mit Kalbsbäckchen | marinierte Shimeji-Pilze | knuspriges Chiliöl
- Kalbsbries 27,00**  
Knusprig gebraten | Morchelsauce | Topinamburcreme
-  **Knollensellerie-Sashimi 21,00**  
Geröstetes Fenchelherz | geräuchertes Kürbiskompott | Estragon-Dressing

## Hauptgerichte



### **‘Oranjehoen’ Huhn 29,00**

Auf der Haut gebraten | Wacholder- & Kakaosauce | confierte rote Zwiebel | Zimtöl



### **Fisch des Tages 32,00**

Saisonaler Fisch | Apfelwein-Beurre-Blanc | karamellisierter Schwarzwurzel | Postelein



### **Rote-Bete-Gnocchi 27,00**

Oudwijker Fiore Käse | Bimi | Walnüsse | Rote-Bete-Velouté



### **Livar Frenched Rack 36,00**

Sous-vide & angebraten | Lebkuchen-Kalbsfond | gebratene Pfifferlinge | Blütensprossen

## Special

### **Dry Aged Rib Eye 49,00**

21 Tage gereift | 250 g | XO-Rotweinsauce | King Oyster Pilz  
Pastrami-Crumble | Blätterteig

## Beilagen



### **Frische Pommes 5,00**

Frittiert | Rosmarinsalz



+ Trüffelmayonnaise & Parmesan €3,00 Aufpreis



### **Grüner Salat 5,00**

Klassisches Vinaigrette-Dressing



### **Apfelkompott 5,00**

Aus eigenem Obstgarten

## Desserts



### **Brûlée glacé 14**

Crème Brûlée Eis | Baiser | Orangen-Gel | Vanillesauce



### **Fille blanche 14**

Bourbon-Vanilleeis | Schokoladen-Biskuit | Schokoladensauce | Nuss-Crumble



### **Blueberry moonlight 14**

Vanille-Joghurt-Mousse | weiße Schokolade | Brombeersauce | Heidelbeeren



### **Käseauswahl 19**

Chimay Le 1875 | Brugse Blomme | Pas de Blue Bio | De Echte Limburger  
Brie de Meaux Hennart AOP | Nussbrot | Feigenkompot