

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 biedt. 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 Gourmand aan te kunnen bieden, zo krijgt u meteen een indruk van uw culinair verblijf in ons hotel.

Menu Du Chef

Voorgerecht

Kalf

Terrine | Truffel | Spelt crouton

Hoofdgerecht

Schotse Housesteak

Chimichurri | Beukenzwam | Courgette

Dessert

Chocolade Tartelette

Kokos | Biscuit | Pompoen

Menu Gourmand

Voorgerechten

Rundermuis

Kastanje champignon | Peterselie | Trostomaat
Of

Gamba

Venkel | Little gem | Geroosterde paprika | Thaise soja dressing

Tussengerechten

Oranjehoen Bouillon

Peterselie | Beukenzwam
Of

Langoustine Bisque

Rouille | Venkel | Gamba

Hoofdgerechten

Eend

Truffel Teriyaki | Bosui | King Oyster
Of

Noorse Zalm

Bospeen | Bimi | Groene kruiden crumble

Dessert

Cheesecake

Bramen | Limoen zesters | Mascarpone
Of

Banaan

Pure chocolade | Geroosterde amandel | Stroopwafel

Menu Gourmand

Tweegangen 39,00 (voor en hoofd)

Driegangen 49,00 (voor, hoofd en nagerecht)

Viergangen 59,00 (voor, tussen, hoofd en nagerecht)

Voorgerechten

Kalf 22,00

Terrine | Truffel | Spelt crouton

Rundermuis 22,00

Kastanje champignon | Peterselie | Trostomaat

Gamba 23,00

Venkel | Little gem | Geroosterde paprika | Thaise soja dressing



Geroosterde Bloemkool 16,00

Chimichurri | Oude kaas | Pecanoot

Oranjehoen Bouillon 17,00

Peterselie | Beukenzwam

Langoustine Bisque 18,00

Rouille | Venkel | Gamba

Hoofdgerechten



Risotto 24,50

Gepofte Tomaat | Oude kaas | Aceto balsamico

Noorse Zalm 30,00

Bospeen | Bimi | Groene kruiden crumble

Heilbot 32,50

Beurre Blanc | Gedroogde kappertjes | Tuinerwt

Oranjehoen van Johan Leenders 33,00

Mosterdjus | Courgette | Beukenzwam

Eend 34,50

Truffel Teriyaki | Bosui | King Oyster

Ook vegetarisch verkrijgbaar met tofu

Schotse Housesteak 40,00

200 Gram | Chimichurri | Courgette

Dessert

Chocolade Tartelette 14,00

Kokos | Biscuit | Pompoen

Cheesecake 14,00

Bramen | Limoen zesters | Mascarpone

Banaan 14,00

Pure chocolade | Geroosterde amandel | Stroopwafel

Assortiment Verse Kazen 18,00

5 Soorten | Condiment | Krentenbrood

Friandises & Koffie 8,00

Ijs 3,00 *per bol*

Keuze uit diverse soorten ijs

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?

Onze medewerkers helpen u graag!