



In unserem Restaurant führt Sie unser Küchen Team in die burgundisch-limburgische Küche ein, kombiniert mit Aromen aus aller Welt. Unser Schwerpunkt liegt auf reinen, regionalen Produkten, die in den raffinierten Gerichten voll zur Geltung kommen. Inspiriert von den verschiedensten Küchen der Welt und all ihren Schönheiten, die Limburg zu bieten hat, werden Sie von unserer Brigade den ganzen Abend über verwöhnt, vom Amuse Bouche bis hin zum Dessert.

## **Jubiläum menü 600 jahre Vaalsbroek**

### **Geröstete Topinambur**

Currycreme | Frittiertes Reispapier | Linsensalat | Limette



### **Tomatenbrühe**

Basilikumschaum | Ziegenkäse | Pinienkerne



### **Gegrillter Thunfisch**

Pfefferrelisch | Senfsalat | Queller



### **Geschmorter Kalbsbacken**

Mousseline | Erbsen | Babykarotten | Waldpilze | Rotweinsauce



### **Crème brûlée**

Karamellisiert am Tisch

<b>4 Gänge Menü exclusief Wein</b>	<b>€</b>	<b>56.50</b>
<b>5 Gänge Menü exclusief Wein</b>	<b>€</b>	<b>62.50</b>
<b>4 Gänge Wein Arrangement</b>	<b>€</b>	<b>29.50</b>
<b>5 Gänge Wein Arrangement</b>	<b>€</b>	<b>34.50</b>

Haben sie fragen über Allergien oder Diät wünsche wenden sie sich gerne an einem unserer Mitarbeiter.