



Chefkoch Jeroen Savelkoul verwöhnt Sie in unserem Restaurant mit der Limburger Genussküche, meisterhaft kombiniert mit Aromen aus aller Welt. Seine Liebe gilt fair erzeugten, naturbelassenen regionalen Produkten, die in seinen raffinierten Gerichten perfekt zur Geltung kommen. Inspiriert von verschiedenen Küchen der Erde und den erstklassigen Erzeugnissen aus Limburg bieten Jeroen und sein Team Ihnen ein abendfüllendes kulinarisches Erlebnis, vom Gruß aus der Küche bis zum Dessert.

Jubiläumsmenü: 600 Jahre Vaalsbroek

Wachtel

Brombeere | Nelke | Radicchio



Velouté

Schwarzwurzeln | Trüffelschaum | Madeleine



Hirsch

Kastanien | Ofenkartoffel | Rote-Bete-Sauce



Käse

Clafoutis | Blauschimmelkäse | Pflaume | Roter Portwein



Süßes

Mandarine | Pfeffernüsse | Spargelbohne



Menü 4 Gänge ohne Wein

56,50 €

Menü 5 Gänge ohne Wein

62,50 €

Weinbegleitung 4 Gänge

29,50 €

Weinbegleitung 5 Gänge

35,50 €

Wenn Sie bestimmte Allergien oder Diätwünsche haben, geben Sie unseren Mitarbeitern Bescheid!