



Chef-kok Jeroen Savelkoul laat U in ons restaurant kennismaken met de bourgondische Limburgse keuken gecombineerd met wereldse smaken. Zijn nadruk ligt op pure, regionale en eerlijke producten die allemaal tot hun recht komen in de verfijnde gerechten. Geïnspireerd door verschillende wereldse keukens en al het moois dat Limburg te bieden heeft zult u door Jeroen en zijn team de gehele avond genieten, van amuse tot dessert.

## Jubileum menu: 600 jaar Vaalsbroek

### Kwartel

Braam | kruidnagel | roodlof



### Velouté

Schorseneren | truffelschuim | Madeleine



### Hert

Kastanjes | gepofte aardappel | saus van rode biet



### Kaas

Clafoutis | Blauwschimmel | Pruim | Rode port



### Zoet

Mandarijn | kruidnoten | kouseband



<b>4 gangen menu exclusief wijn</b>	<b>€</b>	<b>56.50</b>
<b>5 gangen menu exclusief wijn</b>	<b>€</b>	<b>62.50</b>
<b>4 gangen wijnarrangement</b>	<b>€</b>	<b>29.50</b>
<b>5 gangen wijnarrangement</b>	<b>€</b>	<b>35.50</b>

Heeft u vragen over allergieën of dieetwensen, overleg met onze medewerkers!