

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, Johan Christaan Reker, heeft zich laten inspireren door de Franse keuken met moderne Oosterse invloeden.

Hij gebruikt de mooiste ingrediënten o.a. van het mooie Limburgse land zoals de kazen van Kaasboerderij Mertens. De kazen worden ambachtelijk bereid van de melk van de 100 zwartbonte koeien die grazen in de weiden van Kessel.

Het brood dat geserveerd wordt is 'Pain de Campagne au Levain', een recept dat onze Chef heeft meegenomen vanuit een van zijn vroegere werkgevers aan de Côte d'Azur.

De basis van het recept zijn gefermenteerde appels uit eigen tuin waarna roggebloem wordt toegevoegd aan het moederdeeg, ook wel Levain genoemd. Na toevoeging van bloem, water en zout en het alom bekende kneden van het deeg wordt het hier vers afgebakken zodat u ervan kunt genieten.

Veel van de kruiden en bloemen die wij gebruiken in onze gerechten komen uit onze kruidentuin, gelegen tegenover het kasteel en het bezoeken meer dan waard!

Onze Maître Anne-Marie heeft de mooiste wijnen voor u uitgezocht bij onze wijnleveranciers.

Laat u ook eens verrassen door onze Limburgse wijnen van wijngaard St.Martinus in Vijlen of wijndomein Stokhem. Twee bijzondere wijnbedrijven waar met passie gewerkt wordt om de mooiste wijnen te produceren met druiven van het Limburgse land.

Wij wensen u een mooi diner!

Menu Gourmand

Voorgerechten

Simmenthaler, Zwitserland

Steak tartaar || Hollandse asperge || 69 Graden eitje || Peterselie

Of

Tonijn, Pacific Ocean

Filet || Biscayenne || Kalamata olijf || Parmezaan

Tussengerechten

Coquille, Noorwegen

Bouillabaisse || Rouille || Venkel || Sinaasappel

Of

Carnaroli, Italië (vegetarisch)

Risotto || Asperges || Doperwtten || Fenegriek Kaas van "Kaasboerderij Mertens"

Hoofdgerechten

Kabeljauw, Noordzee

Filet || Chinese broccoli || Pinda & roos || Basmati rijst || Oosterse dip

Of

Lam, Ierland

Rumpsteak || Kikkererwt || Aubergine || Braadjus met Raz el Hanout

Kaas of Pre dessert

Hollands kaasplateau

Hollandse kaas || Condimenten uit eigen tuin || Huisgemaakte Brioche

Of

Eendenlever, Chalans

Amarena kers || Amandel || Gelagerde Aceto Balsamico
(supplement 7,50)

Desserts

Aardbeien, Limburg

Hangop van boeren yoghurt || Bergamot || Vervienne

Of

Framboos, Frankrijk

Bretons zanddeeg || Boeren yoghurt || Witte chocolade

Menu Gourmand

Drie gangen 37,00 (voor, hoofd en nagerecht)

Vier gangen 47,00 (voor, tussen, hoofd en nagerecht)

Vijf gangen 57,00 (voor, tussen, hoofd, kaas of pre dessert en nagerecht)

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?

Onze medewerkers helpen u graag!

Voorgerechten

- Tasty Tom Tomaat, Limburg (vegetarisch)
Diverse bereidingen & structuren || Feta kaas || Gelagerde aceto || Basilicum
16.50
- Zalm, Noorwegen
Huisgerookt || Aspergesoep || Kwartelei || Groene kruiden
18.50
- Eend, Chalans Frankrijk
Rilette || Rode bietjes || Sjalot || Walnoot
17.50
- Tonijn, Pacific Ocean
Filet || Biscayenne || Kalamata olijf || Parmezaan
20.50
- Simmenthaler, Zwitserland
Steak tartaar || Hollandse asperge || 69 Graden eitje || Peterselie
19.50
- Coquille, Noorwegen
Bouillabaisse || Rouille || Venkel || Sinaasappel
21.50

Hoofdgerechten

- Carnaroli, Italië (vegetarisch)
Risotto || Asperges || Doperwtten || Fenegriek Kaas van “Kaasboerderij Mertens”
19.50
- Kabeljauw, Noordzee
Filet || Chinese broccoli || Pinda & roos || Basmati rijst || Oosterse dip
27.50
- Heilbot, Noordzee
Filet || Limburgse asperges || Grove mosterd || Kokkels
29.50
- Simmenthaler, Zwitserland
Entrecote || Condiment || Zilverui || Madeira
32.50
- Lam, Ierland
Rumpsteak & Kotelet || Kikkererwt || Aubergine || Braadjus met Raz el Hanout
35.50
- Asperges, Limburg
Flamande || Annabelle aardappel || Beenham || Roomboter
33.50

Desserts

Eendenlever, Chalans

Amarena kers || Amandel || Gelagerde Aceto Balsamico
17,50

Hollands kaasplateau

Vijf soorten || Condimenten uit eigen tuin || Huis gemaakte brioche
13,50

Hazelnoot & Melkchocolade

Gezouten karamel || Gepofte rijst || Nougat
10,50

Aardbeien, Limburg

Hangop van boeren yoghurt || Bergamot || Vervienne
10,50

Framboos, Frankrijk

Bretons zanddeeg || Boeren yoghurt || Witte chocolade
10,50

Friandises & Koffie

Bon bon || Chocolade || Pâte fruit || Nougat
7,50

IJs

Keuze uit diverse huisgemaakte ijssoorten
2,50 per bol

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Onze medewerkers helpen u graag!