



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.

Jubileum menu: 600 jaar Vaalsbroek

Makreel

Kokkel | Ponzu | Dille | Rode peper



Coquille

Pastinaak | Spelt | Zeekraal | Kreeft



Hert

Zwezerik | Berlotti boon | Rode kool | Enoki



Kaas

Fourme d'Ambert / Witte chocolade | Ananas



Zoet

Cheesecake | Wortel | Kardemom | Sinaasappel



4 gangen menu exclusief wijn	€ 49,50
5 gangen menu exclusief wijn	€ 57,50
4 gangen inclusief wijnnarrangement	€ 86,00
5 gangen inclusief wijnnarrangement	€ 99,00

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