



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.

**Menü 3 Gänge 44,75 €**

**Menü 4 Gänge 53,50 €**

## VORSPEISEN

### **Ente**

Rillettes | Nudeln | Sesam

### **Makrele**

Geräuchert | Crème fraîche | Sellerie

### **Waldorf**



Salat | japanisches Eigelb | Walnuss

## ZWISCHENGÄNGE

### **Batate**



Little Gem | Chimichurri

### **Grünes Curry**

Thailändisch | Meeresfrüchte | Basmati

Wenn Sie bestimmte Allergien oder Diätwünsche haben, sprechen Sie einfach unsere Mitarbeiter an!

Vegetarisch 



## HAUPTGERICHTE

### **Entrecôte**

Pasveld-Kalb | grüner Spargel | würzige Kartoffel

### **Kabeljau**

Portulak | Meeresspargel | Joghurtsauce

### **Rendang**

Jackfrucht | Kokosnuss | Serundeng



## DESSERTS

### **Tartelette**

Haselnusschokolade | weiße Luftschokolade | Karamell

### **Mascarpone**

Mousse | Zitrusfrucht | Baiser

### **Käse**

5 Sorten

12,50 € Aufpreis