

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 of wijndomein Stokhem; bijzondere wijnbedrijven waar men zich met passie inzet om de mooiste wijnen te produceren met druiven van het Limburgse land.

Wij wensen u een mooi diner!

Menu Gourmand

Voorgerechten

Eendenlever, Chalans
Rouleau || Brioche || Balsamico uitje || Groene peper
Of
Tonijn, Grote oceaan (**Gruner veltliner**)
Tartaar || Komkommer || Won-ton || Sambai || Edamame

Tussengerechten

Coquille, Noorwegen (**Touraine**)
Bouillabaisse || Zuurdesem || Rouille || Venkel || Sinaasappel
Of
Carnaroli, Italië (vegetarisch) (**Pinot Grigio**)
Risotto || Wortel || Rucola || Kaas van “Kaasboerderij Mertens”

Hoofdgerechten

Kabeljauw, Noordzee (**Saint veran**)
Filet || Chinese broccoli || Pinda & roos || Basmati rijst || Oosterse dip
Of
Simmenthaler, Zwitserland (**Malbec**)
Peterselie wortel || Grotchampignon || La Ratte aardappel || Madeira

Kaas of Pre dessert

Hollands kaasplateau (**Select port**)
Hollandse kaas || Condimenten uit eigen tuin || Huis gemaakte Brioche
Of
Eendenlever, Chalans (**Sauternes**)
Pink lady appel || Calvados || Brioche
(supplement 7,50)

Desserts

Zwarte kers, Italië (**Layon**)
Mascarpone || Pistache || Basilicum || Italiaans schuim
Of
Tropical (**Muscat**) of (**D’asti**)
Palet || Vanille || Kalamansi || Vervienne

Menu Gourmand

Driegangen 37,00 (voor, hoofd en nagerecht)
Viergangen 47,00 (voor, tussen, hoofd en nagerecht)
Vijfgangen 57,00 (voor, tussen, hoofd, kaas of pre dessert en nagerecht)

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?

Onze medewerkers helpen u graag!

Voorgerechten

Hokkaido Pompoen, Japan (vegetarisch)
Potage Chutney Tofu Koriander Kerrie
16.50
Wildzwijn, Veluwe
Rillettes Coppa Winter piccalilly Balsamico uitjes
19.50
Tonijn, Grote oceaan
Tartaar Komkommer Won-ton Sambai Edamame
20.50
Eendenlever, Chalans
Rouleau Brioche Balsamico uitje Groene peper
21.50
Zalm, Noorwegen
Huisgerookt 69 Graden eitje Radijs Mierikswortel
21.50
Coquille, Noorwegen
Bouillabaisse Zuurdesem Rouille Venkel Sinaasappel
21.50

Hoofdgerechten

Carnaroli, Italië (vegetarisch)
Risotto Wortel Rucola Kaas van "Kaasboerderij Mertens"
19.50
Kabeljauw, Noordzee
Filet Chinese broccoli Pinda & roos Basmati rijst Oosterse dip
27.50
Rogvleugel, Noordzee
Filet Zeeuwse mosseltjes Prei Beurre noisette Kappertjes
29.50
Simmenthaler, Zwitserland
Entrecote Peterselie wortel La Ratte aardappel Madeira
32.50
Hert, Veluwe
Filet uit de bout Kastanje Rode biet Bramen Jeneverbes
35.50
Patrijs, Engeland
"Souvaroff" Eendelever Knolselderij Truffel Sherrysaus
39.50

Desserts

Eendenlever, Chalans

Pink lady appel || Calvados || Brioche
17,50

Hollands kaasplateau

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

Tropical

Palet || Vanille || Kalamansi || Verviene
10,50

Gember, Fiji

Tartelette || Chocolade || Gecondenseerde melk || Foelie
10,50

Zwarte kers, Italië

Mascarpone || Pistache || Basilicum || Italiaans schuim
10,50

Friandises & Koffie

Witte Brownie || 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!