



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.

3-gangen menu € 39.50

VOORGERECHTEN

Tonijn

Limoen | komkommer | furikake

Hoender

Jamaican Jerk | mango | ananas

Komkommer ✓

Rettich | radijs | yoghurt

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw

Groene kruiden | kool | yoghurt

Entrecôte

Meiknol | bataat | lavas

Koolrabi ✓

Pastinaak | waterkers | lasagna

NAGERECHTEN

Peer

Walnoot | esdoornsiroop

Mais

Popcorn | gezouten karamel

Vier soorten kaas

Camembert | Pecorino | Vacherin | Shropsire Blue

Heeft u vragen over allergieën of dieetwensen, vraag het onze medewerkers!

Vegetarisch ✓

