



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 €

4-gangen menu €

VOORGERECHTEN

Eend

Rillette | noodles | sesam

Makreel

Gerookt | crème fraîche | seldrij

Waldorf



Salade | Japanse eidooier | walnoot

TUSSENGERECHTEN

Bataat



Little gem | Chimichurri

Groene curry

Thais | zeevruchten | basmati

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

Vegetarisch



HOOFDGERECHTEN

Entrecote

Pasveld kalf | groene asperges | kruidige aardappel

Kabeljauw

Postelijn | zeekraal | saus van yoghurt

Rendang



Jackfruit | kokosnoot | seroendeng

NAGERECHTEN

Tartelette

Hazelnoot chocolade | witte bros | caramel

Mascarpone

Mousse | citrusvrucht | merengue

Kaas

5 Soorten

€ 12.50 Supplement

Staat uw favoriete gerecht er niet tussen? Vraag onze medewerkers voor de mogelijkheden.