



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.

Jubileum menu: 600 jaar Vaalsbroek

Coquille

Waterkers | walnoot | groene appel



Asperge

Knolselderij | eidooier

of

Tussenrib

Boksoi | rijst | kokos



Lam

Rode curry | kikkererwt | doperwt



Kaas

Parmesaan | tomaat | basilicum



Zoet

Clafoutis | blauwe bes | cassis | amandel



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

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

Vegetarisch ✓