



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

### Makreel

Komkommer | kokosnoot



### Okonomiyaki

Buikspek | Aziatische crunch



### Schol

Mosseltjes | Knolselderij | Bieslook



### Kaas

Focaccia | Hervekaas | Zoete sjalot | Tijm



### Zoet

Crêpe suzette | Sinaasappel | grand manier



<b>4 gangen menu exclusief wijn</b>	€	<b>49.50</b>
<b>5 gangen menu exclusief wijn</b>	€	<b>57.50</b>
<b>4 gangen inclusief wijnarrangement</b>	€	<b>86.00</b>
<b>5 gangen inclusief wijnarrangement</b>	€	<b>99.00</b>

Heeft u vragen over allergieën of dieetwensen, overleg met onze medewerkers!