



*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 € 44.75**

**4-gangen menu € 53.50**

## VOORGERECHTEN

### **Wild Zwijn**

Drie bereidingen | rode kool | noten

### **Zalm**

Warm gerookt | bottarga | langoust

### **Mediterraanse groenten** ✓

Rouleaux | ricotta | tomaat

### **Knolselderij** ✓

Terrine | truffel | kervel

## TUSSENGERECHTEN

### **Salade** ✓

Lauw-warm | winterse groenten

### **Kabeljauw**

Marokkaanse citroen | schaaldierenjus

### **Pasveld rund**

Schenkel | Mexicaans | tortilla | Cacao

### **Wildbouillon**

Dubbel getrokken | bospaddestoelen

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

Vegetarisch ✓



## HOOFDGERECHTEN

### **Kuusj varken**

Zoete aardappel | Limburgse mosterd

### **Zeeduivel**

Beurre noisette | prei | gekonfijte aardappel

### **Piepkuiken**

Aziatisch | noodles | rode ui | paksoi

### **Tarte tatin**

Witlof | thijm | jus van witte Glühwein



## NAGERECHTEN

### **Cheesecake**

Pastinaak | witte chocolade

### **Appel**

Taart | bavarois | kaneel

### **Cannelloni**

Vanille | dadels | 5 spice

### **Kaas**

5 Soorten

€ 7.50 Supplement