

Willkommen im Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Hier entdecken Sie, wieso Limburger gerühmt werden wegen ihrer Gastfreundschaft und gastronomischen Qualitäten!

Wählen Sie aus unserer Menükarte, die eine reiche Vielfalt an Spezialitäten bietet. Unser Chef Johan Christian Reker hat sich inspirieren lassen durch die französische Küche mit modernen Orientalischen Einflüsse.

Zusätzlich benützt er die schönsten Zutaten vom Limburger Land, zum Beispiel Käse vom Bauernhof Mertens. Dieser Käse wird dort vor Ort von der Milch von 100 schwarzbunten Kühe, die in der Wiese bei Kessel grasen, hergestellt.

Ihnen wird 'Pain de Campagne au Levain' als Brot serviert.

Ein Rezept, dass unser Chef in der Côte d'Azur erworben hat.

Als Basis dient fermentierter Apfel mit Roggenmehl. Dazu kommt das „Mutterteig“, auch „Levain“ genannt. Nach Zufügung von Mehl, Wasser und Salz wird der Teig mit recht intensiv geknetet. Dann wird es hier frisch gebacken, damit Sie es hier genießen können.

Viele Kräuter und Blumen in unseren Gerichten kommen aus unserem Kräutergarten, der sich direkt gegenüber unserem Château befindet und immer einen Besuch wert ist!

Unsere Maitre Patrick hat für Sie die schönsten Weine bei unseren Lieferanten ausgewählt.

Lassen Sie sich auch mal überraschen von unseren Limburgischen Weine von Weingut St.Martinus in Vijlen oder von der Weindomäne Stokhem.

Wir wünschen Ihnen ein wunderschönes Diner!

Gourmand Menu

Vorspeisen

Kalb, Die Niederlande
Palet || Winter Piccalilly || Brioche || Savora Senf
Oder
Tunfish, Pazifischer Ozean
Tartar || Wakame || Furikake || Ponzu

Zwischenspeisen

Graue Garnelen, Zoutkamp 37
Bisque || Sauerteig || Rouille || Getrocknete Tomaten || Orange
Oder
Carnaroli, Italien (Vegetarisch)
Risotto || Grüner Spargel || Haselnuss || Käse von "Käsefarm Mertens"

Hauptspeisen

Kabeljau, Nordsee
Filet || China Brokkoli || Erdnuss & Rose || Basmati Reis || Orientalischer Dip
Oder
Simmenthaler, Schweiz
Zwei Zubereitungen || Feines Gemüse || La Ratte Kartoffel || Soße Roti

Käse oder Pre-Dessert

Holländische Käseplatte
Holländischer Käse || Kondimenten aus eigenem Garten || Brioche
Oder
Entenleber, Chalans
Pink Lady Apfel || Calvados || Brioche
(Zuschlag 7,50)

Desserts

Mocca
Mascarpone || Progres || Haselnuss || Vanille
Oder
Nordafrika
Gezuckertes Gemüse || Kataifi || Joghurt || Safran

Menu Gourmand

Drei Gänge 37,00 (Vor-, Haupt- und Nachspeise)
Vier Gänge 47,00 (Vor-, Zwischen-, Haupt- und Nachspeise)
Fünf Gänge 57,00 (Vor-, Zwischen-, Haupt-, Käse- und Nachspeise)

Falls Sie Fragen haben über Allergene, oder Diätwünsche haben.
Sind unsere Mitarbeiter Sie gerne behilflich!

Vorspeisen

- Hokkaido-Kürbis, Japan (Vegetarisch)
Potage || Chutney || Tofu || Koriander || Curry
16.50
- Entenleber, Chalans
Pastete || Schwarzer Pfeffer || Feigen || Brioche
21.50
- Tunfish, Pazifischer Ozean
Tartar || Wakame || Furikake || Ponzu
20.50
- Kalb, Die Niederlande
Palet || Winter Piccalilly || Brioche || Savora Senf
20.50
- Austern, Zeeland
Creuses 000 || Soße mignonette || Zitrone
21.50
- Graue Garnelen, Zoutkamp 37
Bisque || Sauerteig || Rouille || Getrocknete Tomaten || Orange
19,50

Hauptspeisen

- Carnaroli, Italiën (Vegetarisch)
Risotto || Grüner Spargel || Haselnuss || Käse von "Käsefarm Mertens"
19.50
- Kabeljau, Nordsee
Filet || China Brokkoli || Erdnuss & Rose || Basmati Reis || Orientalischer Dip
27.50
- Strahlenflügel, Nordsee
Filet || Zeeuwse Muscheln || Lauch || Beurre noisette || Kappern
29.50
- Simmenthaler, Schweiz
Zwei Zubereitungen || Feines Gemüse || La Ratte Kartoffel || Soße Roti
32.50
- Hirsch, Veluwe
Filet vom Bolzen || Kastanie || Rote Beete || Brombeeren || Wacholder
35.50
- Kalb, Die Niederlande
"Rossini" || filet || Entenleber || Trüffel || Madeira
39.50

Desserts

Entenleber, Chalans

Pink Lady Apfel || Calvados || Brioche
17,50

Holländische Käseplatte

Holländischer Käse || Kondimenten aus eigenem Garten || Brioche
13,50

Nordafrika

Gezuckertes Gemüse || Kataifi || Joghurt || Safran
10,50

Bitterschokolade

70% || Blutorange || Gewürznelke || Bonbon
10,50

Mocca

Mascarpone || Progres || Haselnuss || Vanille
10,50

Friandises & Kaffee

Macaron || Schokolade || Obst Pastete || Nougat
7,50

Eis

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Sorten Hausgemachtes Eis
2,50 pro Kugel

Falls Sie Fragen haben über Allergene, oder Diätwünsche haben.
Sind unsere Mitarbeiter Sie gerne behilflich!