



In unserem Restaurant „In de Oude Watermolen“ stellt Küchenchef Robert Levels Ihnen den Geschmack des südlichen Teils der niederländischen Provinz Limburg vor. Robert Levels hat bereits in den besten Restaurants in den Niederlanden gearbeitet und sich in verschiedenen Sternerestaurants seinen guten Ruf verdient. Seine Handschrift erkennt man bei jedem Gericht, von den Mundfreude bis zum Dessert. Sein Team bereitet inspiriert von der Region und voller Leidenschaft die köstlichsten Gerichte aus den allerbesten, regionalen Produkten aus zertifiziertem Bio-Anbau zu.

Der Restaurantmanager Farhad Madjbur heißt Sie herzlich in unserem Restaurant willkommen, wo er und sein motiviertes Team alles dafür tun, Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt zu bereiten. Am Tisch spürt man seine Liebe zu seinem Beruf, denn auch das kleinste Detail ist wohlüberlegt.

DAS BURGUNDISCH LIMBURGISCHE-MENÜ DER GESMACK DER NIEDERLÄNDISCHEN HÜGEL

Bommerig-Hühnchen Caesar 2.0

Filet | Rillettes | Ei | Anchovis | Römersalat | Parmesan | Gewürzgurke



Forelle

Rettich | Mandeln | blanchierter Sellerie | Apfel | Gurke



Livar-Schwein

Kotelett | Schweinenacken | Sommertrüffel | Kartoffel | Pilz




Erdbeeren

Rhabarber | Vanille | Sternanis | Sorbet | Holunderblüte | Eiweiß

(Das Menü kann nur für den gesamten Tisch bestellt werden)

4-Gänge-Menü <u>einschließlich</u> 4 begleitender Weine	79,00 €
4-Gänge-Menü ohne Vier begleitender Weine	49,50 €

Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch sind!

 Vegetarisch



A LA CARTE

VORSPEISEN

Hummer & Lachs 26,00 €

Tomate | Mascarpone | Basilikum | Zucchini | Limette | Burrata

Thunfisch 22,50 €

Kokosnuss | Kombu Dashi | Koriander | Limette | Wasabi | Kartoffel

Rind 19,00 €

Carpaccio | Kapern | Parmesan | Sommertrüffel | Ei | Bacon

Caesar 2.0 19,00 €

Filet | Rilettes | Ei | Anchovis | Römersalat | Parmesan | Gewürzgurke

✓ Gazpacho 16,00 €

Tomate | Gurke | blanchierter Sellerie | Mozzarella | selbst gezogene Kräuter

HAUPTGERICHTE

Lachs 22,50 €

schonend gegart | Zitrusfrüchte | Ravioli | Tomate | Grüner Spargel | Piperade

Seebrasse 21,00 €

Filet | Fenchel | Zucchini | Pommes Dauphin | Madras-Curry | Beurre blanc

Kalb 27,50 €

Geschmort | Filet | Pastinake | Kohlrabi | Pfifferling | Kalbssoupe | Lorbeerblatt

Hähnchen 26,00 €

Filet | Unterschenkel | Kaiserschoten | Mexikanischer Estragon | Pain perdu Provençal

Livar-Schwein 28,00 € P.P. [Für mind. 2 Pers.]

Kotelett | Schweinenacken | Sommertrüffel | Kartoffel | Pilz

✓ Tarte Tatin 19,00 €

Sommergemüse | Pastinake | Beurre blanc



DESSERTS

KÄSEAUSWAHL 14,00 €

Fünf Sorten | Feigenbrot | Honig | Walnuss | Weintrauben

VAL DIEU 14,00 €

Geschmolzen | Sommertrüffel | Gemüse-Dips

PFIRSICH 12,50 €

Himbeere | Vanille | Eiweiß | Verbene

ERDBEEREN 14,00 €

Rhabarber | Vanille | Sternanis | Sorbet | Holunderblüte | Eiweiß

CHAMPAGNER 14,00 €

Rote Früchte | Weiße Schokolade | Limette | Minze



DESSERTWEIN

COTEAUX DU LAYON 7,50 | 47,50 €

Loire, Frankreich – Chenin blanc

SAUTERNES 8,50 | 52,50 €

Bordeaux, Frankreich – Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE 8,50 | 52,50 €

Loire, Frankreich – Chenin blanc

“US PARELKE” ST.MARTINUS 7,75 | 48,75 €

Vijlen, Niederlande – Cabernet Cantor, Cabernet Cortis, Pinotin

PORT

TAYLORS RUBY PORT 6,50 | 47,50 €

Loire, Frankreich – Chenin blanc

TAYLORS LATE BOTTLED VINTAGE 8,50 | 52,50 €

Douro, Portugal – Torgica Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional e.a.

TAYLORS 10 YEAR OLD TAWNY 9,00 | 57,50 €

Douro, Portugal – Torgica Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional e.a.



DAS "VON CLERMONT"-MENÜ

GÄNGE NACH WAHL



3 GÄNGE 39,00 €

Vorspeise | Hauptgericht | Dessert

4 GÄNGE 46,00 €

Vorspeise | Hauptgericht | Käse | Dessert

4 GÄNGE 49,00 €

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgericht | Dessert

5 GÄNGE 56,00 €

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgericht | Käse | Dessert

Zu den verschiedenen Menüs servieren wir nach Wunsch bei jedem Gang einen Wein. Die Weine werden sorgfältig von unserem Sommelier Jan Brons ausgewählt, so dass sie perfekt zu jedem Gericht passen.

PAKET MIT WEINEN

3 GÄNGE | 24,50 €

4 GÄNGE | 29,50 €

5 GÄNGE | 34,50 €

Bitte fragen Sie auch nach unserer umfangreichen Weinkarte.



MENU VON CLERMONT

GÄNGE NACH WAHL

VORSPEISEN

Hummer & Lachs

Tomate | Mascarpone | Basilikum | Zucchini | Limette | Burrata

oder

Rind

Carpaccio | Kapern | Parmesan | Sommertrüffel | Ei | Bacon

HAUPTGERICHTE

Hähnchen

Filet | Unterschenkel | Kaiserschoten | Mexikanischer Estragon | Pain perdu Provençal

oder

Lachs

schonend gegart | Zitrusfrüchte | Ravioli | Tomate | Grüner Spargel | Piperade

DESSERTS

Pfirsich

Himbeere | Vanille | Eiweiß | Verbene

oder

Käseauswahl

Fünf Sorten | Feigenbrot | Honig | Walnuss | Weintrauben

✓ Vegetarisch

Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch sind!