



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 € 42.50

4-gangen menu € 47.50

VOORGERECHTEN

Soft shell krab

Cantaloupe meloen | yoghurt

Kalf

Shiitake | lavas | chioggia biet

Quinoa



Salade | thahini | granaatappel

Koolrabi



Ceviche | citrus | roze peper | pistache

TUSSENGERECHTEN

Gazpacho



Kruiden | ricotta | zuurdesem

Kabeljauw

Salsa verde | bimi | naan

Schelpjes

Kokos | persillade | kafir

Short rib

Venkel | bleekselderij | mosterd

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

Vegetarisch



HOOFDGERECHTEN

Entrecôte

Tomaat | pommes confit | choronsaus

Koolvis

Prei | Miso

Secreto

Bonne femme | kruiden poffertje

Linzen



Tajine | courgette | abrikoos | ras el hanout

NAGERECHTEN

Aardbeien

Romanoff | creme suisse | verveine

Perzik

Verschillende structuren van Framboos

Witte chocolade

Vlierbloesem | limoen

Kaas

5 Soorten

€ 7.50 Supplement