



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

Bommerig hoender

Ballotine | pistache | cognac



Coquille

Schorseneer | hazelnoot



Snoekbaars

Lardo | meiknol | ponzu



Kalf

Entrecote | zwezerik | groene kruiden | La Ratte aardappel



Blauwschimmel

Brioche | witte chocolade | kaas



Kokosnoot

Passievrucht | seroendeng



Taart

Chocolade | framboos

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

Vegetarisch 