

Welkom in Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Hier ontdekt u waarom Limburgers worden geroemd om hun gastvrijheid en gastronomische kwaliteiten.

Kies uit de rijke menukaart die u een diversiteit aan specialiteiten biedt. Onze Chef de Cuisine, Adin Cevro, heeft samen met zijn Sous Chef, Jeroen Schmidt de beste ingrediënten voor u uit gezocht. Samen met hun keukenteam koken ze voor u de mooiste gerechten uit de Franse keuken met moderne Oosterse invloeden.

Wij gebruiken graag ingrediënten van het mooie Limburgse land zoals de kazen van Kaasboerderij Mertens. De kazen worden ambachtelijk bereid van de melk van de 100 zwartbonte koeien die grazen in de weiden van Kessel.

Veel van de kruiden en bloemen die wij gebruiken in onze gerechten komen uit onze kruidentuin, gelegen tegenover het kasteel en het bezoeken meer dan waard!

Onze wijnambassadeurs hebben voor u de mooiste wijnen uitgezocht bij onze wijnleveranciers.

Laat u ook eens verrassen door onze Limburgse wijnen van wijngaard St.Martinus in Vijlen, een bijzonder wijnbedrijf waar oenoloog Stan Beurskens zich met passie inzet om de mooiste wijnen te produceren met druiven van het Limburgse land. Of door onze Limburgse wijnen van Wijndomein Stokhem waar Jeroen van der Eng met zorg en aandacht voor bodem, planten en omgeving drie verschillende wijnen maakt van de Pinot Noir druif.


Wij wensen u een mooi diner!

Menu Gourmand

Voorgerechten

Parelhoen, Guineau
Terrine || Panier Forestier || Macadamia || Truffel
Of
Zalm, Noorwegen
Groene Asperge || Dille || 69 graden || Radijs

Tussengerechten

Rivierkreeft
Bouillabaisse || Sinaasappel || Rouille || Tomaat
Of
Orzo, Abruzzo 
Piquillo || Rucola || Mascarpone || Courgette

Hoofdgerechten

Kabeljauw, Noordzee
Filet || Beurre noisette || Gezouten kappertjes || Doperwt
Of
Tamme eend, Challans
Knolselderij || Meloes ui || Pedro ximénez || La Ratte

Kaas of Pre dessert

Hollands kaasplateau
5 Soorten || Hollandse kazen || Condimenten || Vijgenbrood
(supplement 4,50)
Of
Moullaux Chocolade
Vanille || Valrhona "Manjari" || Bloedsinaasappel

Desserts

Mango
Kokos || Hangop || Passievrucht || Crispy
Of
Melkchocolade
Merengue || Bueno || Karamel || Hazelnoot

Menu Gourmand


Driegangen 39,50, (voor, hoofd en nagerecht)
Viergangen 49,50 (voor, tussen, hoofd en nagerecht)
Vijfgangen 59,50 (voor, tussen, hoofd, kaas of pre dessert en nagerecht)

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Onze medewerkers helpen u graag!

Voorgerechten

Artisjok 

Diverse structuren || Zongedroogde tomaat || Pecorino || Aioli
17,50

Orzo, Abruzzo 

Piquillo || Rucola || Mascarpone || Courgette
17,50

Zalm, Noorwegen

Groene Asperge || Dille || 69 graden || Radijs
20,50

Rivierkreeft

Bouillabaisse || Sinaasappel || Rouille || Tomaat
19,50

Ossenstaart, Hereford

Bouillon || Shortrib || Brioche || Kastanje Champignons
19,50

Parelhoen, Guineau

Terrine || Panier Forestier || Macadamia || Truffel
20,50

Hoofdgerechten

Orzo, Abruzzo 

Piquillo || Rucola || Mascarpone || Courgette
19,50

Holtmuhle Groenten 

Diverse Hollandse groente || Annabelle || Beurre blanc
19,50

Kabeljauw, Noordzee

Filet || Beurre noisette || Gezouten kappertjes || Doperwt
29,50

Rode Mul, Zwarte zee

Limoengras || Kokosnoot || Paksoi || Bataat
27,50

Tamme eend, Challans

Knolselderij || Meloes ui || Pedro ximénez || La Ratte
31,50

Lam, Nieuw Zeeland

French rack || Tijn jus || Annabelle || Oerwortel
34,50

Desserts

Hollands kaasplateau
5 soorten || Hollandse kaas || Condimenten || Vijgenbrood
14,50

Moellaux Chocolade
Vanille || Valrhona "Manjari" || Bloedsinaasappel
10,50

Mango
Kokos || Hangop || Passievrucht || Crispy
10,50

Melkchocolade
Merengue || Bueno || Karamel || Hazelnoot
10,50

Citroen
Witte chocolade || Limoncello || Biscuit || limoen
10,50

Friandises & Koffie
Diverse keuze uit friandises
7,50

IJs
Keuze uit diverse ijssoorten
2,50 per bol

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Onze medewerkers helpen u graag!



DIE ALDE
HEERLIJKHEIJT
Restaurant