

## Willkommen im Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Hier werden Sie entdecken, warum die "Limburger" für ihre Gastfreundschaft und ihre gastronomischen Qualitäten bekannt sind.

Wählen Sie aus der reichhaltigen Speisekarte, die eine Vielzahl von Spezialitäten bietet.

Unser Chef de Cuisine, Adin Cevro, und sein Stellvertreter, Jeroen Schmidt, sind beide von der französischen Küche mit modernen orientalischen Einflüssen inspiriert.

Sie verwenden die besten Zutaten, die in der schönen Region "Limburg" erhältlich sind

wie z.B. Käse von der "Cheesefarm Mertens", der traditionell aus der Milch der

Der Käse wird traditionell aus der Milch der 100 schwarzen und weißen Kühe hergestellt, die auf den Wiesen von Kessel weiden.

Viele der Kräuter und Blumen, die wir in unseren Gerichten verwenden, stammen aus unserem Kräutergarten

Kräutergarten, der sich direkt vor dem Schloss befindet und einen Besuch wert ist!

Lassen Sie sich von unseren Limburger Weinen vom Weingut St.Martinus in Vijlen überraschen,

einem besonderen Weinbaubetrieb, in dem sich der Önologe Stan Beurskens mit

Leidenschaft die besten Weine mit Trauben aus der Provinz Limburg herstellt. Oder durch unsere Limburger Weine von Wijndomein Stokhem, wo Jeroen van der Eng drei verschiedene Weine aus der Pinot Noir-Traube mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit für Boden, Pflanzen und Umgebung herstellt.

Oder möchten Sie sich von unseren Wein-Lebensmittel-Kombinationen überraschen lassen?

Hier erhalten Sie zu jedem Gericht einen von uns ausgewählten, köstlich passenden Wein.

Drei-Gänge-Weinbegleitung 24

Vier-Gänge-Weinbegleitung 32

Fünf-Gänge-Weinbegleitung 40

Wir wünschen Ihnen ein schönes Abendessen!

## Menu Gourmand

### Vorspeisen

Steak Tartar

Aioli || Chorizo || Peppadew || Little gem

Oder

Thaise Gamba

Rotkohl || Cashewnuss || Oriental dressing || Reismudeln

### Zwischengericht

Ravioli 

Einhornbrot || Baby Spinat || Haselnussöl || Schafkäse

oder

Jakobsmuschel, Canada

Geschmorter Blumenkohl || Heringsrogen || Gartenerbse || Beurre Noisette

### Hauptgang

Lachs, Norwegen

Nantue sauce || Bimi || Wurzel || Nicola kartoffel

oder

Entrecote, Süd Amerika

Cajun || Zuckererbse || Zichorie || Schwarzer Knoblauch

### Käse oder Pre Nachspeise

Auswahl an Frische Käse

5 Arten || Condimenten || Brioche

(supplement 6,50)

Oder

Moelleux Chocolate

Baileys || Pistache || Kaffee || Valrhona

### Nachspeise

Bratbirne

Vanille || Butterscotch || Arretjes cake || Zimt

Oder

Banane

Speculaas || Mandarine || Weiße chocolade || Pekannuss

### Menu Gourmand

Drie Gänge 44,50, (vor, haupt und nachspeise)

Vier Gänge 54,50 (vor, zwischen, haupt und nachspeise)

Fünf Gänge 64,50 (vor, zwischen, haupt, käse oder pre nachspeise und nachspeise)

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder diätetischen Anforderungen?

Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter!

## Vorspeisen

- Rote Beete ✓  
Ziegenkäse || Balsamico || Gekaramellierte Walnuss || Brunnenkresse  
18,50
- Ravioli ✓  
Einhornbrot || Baby Spinat || Haselnussöl || Pecorino  
18,50
- Buratta, Puglia ✓  
Focaccia || Romantic || Gepuffte Feigen || Rucola  
19,50
- Thailändische Gamba  
Rotkohl || Cashewnuss || Oriental Dressing || Reismudeln  
20,50
- Jakobsmuschel, Canada  
Geschmorter Blumenkohl || Heringsrogen || Gartenerbse || Beurre Noisette  
20,50
- Steak Tartaar  
Aioli || Chorizo || Peppadew || Little gem  
20,50

## Hauptspeise

- Ravioli, ✓  
Einhornbrot || Baby Spinat || Haselnuss || Pecorino  
22,50
- Gyoza ✓  
Bokchoi || Tauge || Ingwer || Okonomi  
21,50
- Wolfsbarsch, Atlantischer Ozean  
Butterbohne || Fleischtomate || Grüner Spargel || Dill  
32,50
- Lach, Noorwegen  
Nantua sauce || Bimi || Wurzel || Nicola Kartoffel  
32,50
- Entrecote, Süd Amerika  
Cajun || Sugar snaps || Zichorie || Schwarzer Knoblauch  
33,00
- Bauernhirsche  
Knollensellerie || Lebkuchen || Ruby port || Livar speck  
35,50

## Nachspeise

Auswahl an FrischKäse  
5 Arten || Condimenten || Brioche  
16,50

Moelleux Chocolate  
Baileys || Pistache || Kaffee || Valrhona  
12,00

Bratbirne  
Vanille || Butterscotch || Arretjes Cake || Zimt  
12,00

Banane  
Speculaas || Mandarine || Weiße schokolade || Pekannuss  
12,00

Mango  
Orange || Griechischer Joghurt || Biskuitkuchen || Schwarze Münze  
12,00

Friandises & Kaffee  
Verschiedene Subigkeiten  
8,00

Eis  
Auswahl an verschiedenen Eissorten  
2,50 pro Kugel

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder diätetischen Anforderungen?  
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter!