

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

Zalm, Noorwegen

Gravlax || Asperge || Oeufs de Caille || Crème fraîche
Of

Zweeds Varken

Terrine || Honingtomaat || Brusselse Witlof || Katenspek
Of

Aubergine ✓

Krokante Kikkerwt || Piquilio || Groene Peper || Tahini

Tussengerechten

Ravioli ✓

Bloemkool || Beurre Noisette || Portobello || Pecorino
Of

Kalfswang

Aceto Jus || Tuinerwt || Gepofte Quinoa || Parmigano

Hoofdgerechten

Dorade, Atlantische Oceaan

Filet || Pompoen || Hollandaise || Nage
Of

Boerderij Eend

Chinese Broccoli || Paksoi || Tempeh || Hoisin
Of

Pompoen ✓

Geroosterd || Feta || Granaatappel || Salie

Kaas of Pre dessert

Selectie van verse Kazen

5 Soorten || Condiment || Brioche
(supplement 6,00)

Of

Gekarameliseerde Appel

Gecondenseerde Melk || Calvados || Kaneel

Desserts

Pina Colada

Cocos || Rum || Ananas
Of

Salted Caramel Cheesecake

Vanille || Valrona Guanaja || Pecannoot

Menu Gourmand

Driegangen 44,50, (voor, hoofd en nagerecht)

Viergangen 54,50 (voor, tussen, hoofd en nagerecht)

Vijfgangen 64,50 (voor, tussen, hoofd, kaas of pre dessert en nagerecht)

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?

Onze medewerkers helpen u graag!

Voorgerechten

Aubergine ✓

Krokante Kikkerwt || Piquilio || Groene Peper || Tahini

18,50

Ravioli ✓

Bloemkool || Beurre Noisette || Portobello || Pecorino

18,50

Arancini ✓

Oude Kaas || Truffel || Little Gem || Gepofte Tomaat

19,50

Zalm, Noorwegen

Gravlax || Asperge || Oeufs de Caille || Crème Fraiche

20,50

Zweeds Varken

Terrine || Honingtomaat || Brusselse Witlof || katenspek

20,50

Kalfswang

Aceto Jus || Tuinerwt || Gepofte Quinoa || Parmigano

20,50

Hoofdgerechten

Ravioli ✓

Bloemkool || Beurre Noisette || Portobello || Pecorino

21,50

Gyoza ✓

Bokchoi || Taugé || Gember || Okonomi

19,50

Rogvleugel, Middellandse zee

Kappertjes || Beurre Blanc || Venusschelp || Prei

31,50

Dorade, Atlantische oceaan

Filet || Pompoen || Hollandaise || Nage

31,50

Boerderij Eend

Chinese Broccoli || Paksoi || Tempeh || Hoisin

33,00

Ribeye, Ierland

Chimichurri || Charlotte Aardappel || Baby Aubergine || Sojaboon

35,50

Desserts

Selectie van verse Kazen
5 Soorten || Condiment || Brioche || Gebranden Noten
16,50

Gekarameliseerde Appel
Gecondenseerde Melk || Calvados || Kaneel
12,00

Pina Colada
Cocos || Rum || Ananas
12,00

Salted Caramel Cheesecake
Vanille || Valrona Guanaja || Pecannoot
12,00

Dégustation du Château
Proeverij samengesteld door onze Chef
12,00

Friandises & Koffie
Diverse keuze uit Friandises
8,00

IJs
Keuze uit diverse Ijssoorten
2,50 per bol

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