

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 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

Lachs, Norwegen

Gravlax || Spargel || Oeufs de Caille || Crème Fraiche

Oder

Schwedischer Schwein

Terrine || Tomate || Brüsseler Chicorée || Speck

Oder

Aubergine 

Knusperige Kichererbsen || Piquilio || Gruner Pfeffer || Tahini

Zwischengericht

Ravioli 

Blumenkohl || Beurre Noisette || Porto Bello || Pecorino Käse

oder

Kalbsbacke

Aceto || Quinoa || Erbsen || Parmesan Käse

Hauptgang

Meerbrasse, Atlantischer Ozean

Filet || Kürbis || Soße Hollandaise || Nage

Oder

Ente

Brokkoli || Paksoi || Tempeh || Hoisin

Oder

Kürbis 

Feta Käse || Granatapfel || Salbei

Käse oder Pre Nachspeise

Auswahl von Frische Käse

5 Arten || Condimenten || Brioche
(supplement 6,00)

Oder

Karamellierter Apfel

Kondensierter Milch || Calvados || Zimt

Nachspeise

Pina Colada

Kokosnuss || Ananas || Rum

Oder

Salted Caramel Cheesecake

Vanille || Valrona Guanaja || Pecannüsse

Menu Gourmand

Drei 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

Aubergine 

Knusperige Kichererbsen || Piquilio || Gruner Pfeffer || Tahini

18,50

Ravioli 

Blumenkohl || Beurre Noisette || Porto Bello || Pecorino Käse

18,50

Arancini, Sicilia 

Gereifte Käse || Trüffel || Little Gem || Geröstete Tomaten
19,50

Lachs, Norwegen

Gravlax || Spargel || Oeufs de Caille || Crème Fraiche
20,50

Schwedischer Schwein

Terrine || Tomate || Brüsseler Chicorée || Speck
20,50

Kalbsbacke

Aceto || Quinoa || Erbsen || Parmesan Käse
20,50

Hauptspeise

Ravioli, 

Blumenkohl || Beurre Noisette || Porto Bello || Pecorino Käse
21,50

Gyoza 

Bokchoi || Tauge || Ingwer || Okonomi
19,50

Strahlen Flügel, Mittelmeer

Kapern || Weiß Wein & Butter Soße || Venusmuscheln || Porree
32,50

Meerbrasse, Atlantischer Ozean

Filet || Kürbis || Soße Hollandaise || Nage
31,50

Ente

Brokkoli || Paksoi || Tempeh || Hoisin
33,00

Rib-Eye, Irland

Chimichurri || Charlotte Kartoffel || Baby Aubergine || Soja Bohnen
35,50

Nachspeise

Auswahl von Frische Käse

5 Arten || Condiment || Brioche || Karamellierter Nüssen
16,50

Karamellierter Apfel

Kondensierter Milch || Calvados || Zimt
12,00

Pina Colada

Kokosnuss || Ananas || Rum
12,00

Salted Caramel Cheesecake

Vanille || Valrona Guanaja || Pecannüsse
12,00

Dégustation du Château

Verkostung zusammen gestellt durch unsere Chef
12,00

Friandises & Kaffee

Verschiedene Süßigkeiten
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!