



Chefkoch Jeroen Savelkoul verwöhnt Sie in unserem Restaurant mit der Limburger Genussküche, meisterhaft kombiniert mit Aromen aus aller Welt. Seine Liebe gilt fair erzeugten, naturbelassenen regionalen Produkten, die in seinen raffinierten Gerichten perfekt zur Geltung kommen. Inspiriert von verschiedenen Küchen der Erde und den erstklassigen Erzeugnissen aus Limburg bieten Jeroen und sein Team Ihnen ein abendfüllendes kulinarisches Erlebnis, vom Gruß aus der Küche bis zum Dessert.

3-Gänge-Menü € 42.50

4-Gänge-Menü € 47.50

VORSPEISEN

Butterkrebs

Cantaloupe-Melone | Joghurt

Kalb

Shiitake | Liebstöckel | Ringelbete

Quinoa



Salat | Tahini | Granatapfel

Kohlrabi



Ceviche | Zitrus | Rosa Pfeffer | Pistazie

ZWISCHENGERICHTE

Gazpacho



Kräuter | Ricotta | Sauerteig

Kabeljau

Salsa verde | Bimi | Naan

Herzmuscheln

Kokos | Persillade | Kefir

Kurzrippe

Fenchel | Staudensellerie | Senf

Wenn Sie bestimmte Allergien oder Diätwünsche haben, sprechen Sie einfach unsere Mitarbeiter an!

Vegetarisch



HAUPTGERICHTE

Entrecôte

Tomate | Pommes confites | Choronsauce

Seelachs

Lauch | Miso

Secreto

Bonne femme | Kräuter-Poffertje

Linsen



Tajine | Zucchini | Aprikose | Ras el-Hanout

DESSERTS

Erdbeeren

Romanoff | Crème suisse | Verveine

Pfirsich

Verschiedene Strukturen von der Himbeere

Weißer Schokolade

Holunderblüte | Limone

Käse

5 Sorten

7,50 € Aufpreis