



*Chef-kok Robert Levels laat u in ons restaurant "in de Oude Watermolen" kennismaken met Zuid-Limburg. Robert Levels is werkzaam geweest in de top van Nederland en heeft zijn sporen verdiend in diverse sterrenrestaurants. Zijn signatuur proeft u terug in elk gerecht, van amuse tot dessert. Geïnspireerd door de omgeving en vol met passie bereidt het team van Robert de mooiste gerechten met de beste, biologische en lokale producten.*

*Restaurantmanager Farhad Madjbur ontvangt u graag in ons restaurant waar hij er samen met zijn gemotiveerde team alles aan doet om u een culinaire avond te bezorgen. Zijn passie voor het vak beleeft u aan tafel waar aan de kleinste details is gedacht.*

## BOURGONDISCH LIMBURGS MENU

### SMAKEN VAN HET HEUVELLAND

#### Caesar bommerig hoender 2.0

Filet | rilette | ei | ansjovis | Romeinse sla | Parmezaan | augurk



#### Forel

Radijs | amandel | bleekselderij | appel | komkommer



#### Livar varken

Kotelet | procureur | zomertruffel | aardappel | paddenstoel




#### Aardbeien

Rabarber | vanille | steranijs | sorbet | vlierbloesem | eiwit

(Alléén beschikbaar per tafel)

4 gangen menu inclusief 4 begeleidende wijnen van wijngoed St. Martinus € 79,00  
4 gangen menu exclusief 4 begeleidende wijnen € 47,50

*Heeft u vragen over allergenen, vraag het onze medewerkers!*

 Vegetarisch



## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

#### Kreeft & Zalm € 26,00

Tomaat | mascarpone | basilicum | courgette | limoen | burrata

#### Tonijn € 22,50

Kokos | dashi kombu | koriander | limoen | wasabi | aardappel

#### Rund € 19,00

Carpaccio | appelkapper | Parmezaan | zomertruffel | ei | spek

#### Caesar 2.0 € 19,00

Filet | rilette | ei | ansjovis | Romeinse sla | Parmezaan | augurk

#### ✓ Gazpacho € 16,00

Tomaat | komkommer | bleekselderij | Mozzarella | kruiden uit eigen tuin

### HOOFDGERECHTEN

#### Zalm € 22,50

Zacht gegaard | citrus | ravioli | tomaat | groene asperge | piperade saus

#### Dorade € 21,00

Filet | venkel | courgette | Dauphin aardappel | madras kerrie | beurre blanc

#### Kalf € 27,50

Sukade | filet | pastinaak | koolrabi | girolles | kalfsjus | laurier

#### Kip € 26,00

Filet | boutje | peultjes | Mexicaanse dragon | Pain perdu Provençaals

#### Livar varken € 28,00 p.p [Vanaf 2 personen]

Kotelet | procureur | zomertruffel | aardappel | paddenstoel

#### ✓ Tarte Tatin € 19,00

Zomer groenten | pastinaak | beurre blanc



## DESSERTKAART

### KAAS € 14,00

Vijf soorten | vijgenbrood | honing | walnoot | druiven

### VAL DIEU KAAS € 14,00

Gesmolten | zomertruffel | groenten dips

### PERZIK € 12,50

Framboos | vanille | eiwit | verveine

### AARDBEIEN € 14,00

Rabarber | vanille | steranijs | sorbet | vlierbloesem | eiwit

### CHAMPAGNE € 14,00

Rood fruit | witte chocolade | limoen | munt



## DESSERTWIJN

COTEAUX DU LAYON € 7,50 | 47,50

Loire, Frankrijk – Chenin blanc

SAUTERNES € 8,50 | 52,50

Bordeaux, Frankrijk – Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE € 8,50 | 52,50

Loire, Frankrijk – Chenin blanc

“US PARELKE” ST.MARTINUS € 7,75 | 48,75

Vijlen, Nederland – Cabernet Cantor, Cabernet Cortis, Pinotin

## PORT

TAYLORS RUBY PORT € 6,50 | 47,50

Loire, Frankrijk – Chenin blanc

TAYLORS LATE BOTTLED VINTAGE € 8,50 | 52,50

Douro, Portugal – Tourgiga Francesa, Tinta Roriz, Touriga

Nacional e.a.

TAYLORS 10 YEAR OLD TAWNY € 9,00 | 57,50

Douro, Portugal – Tourgiga Francesa, Tinta Roriz, Touriga

Nacional e.a.



# MENU VON CLERMONT

## KEUZEMENU



3 GANGEN € 39,00

voor | hoofd | dessert

4 GANGEN € 46,00

voor | hoofd | kaas | dessert

4 GANGEN € 49,00

voor | tussen | hoofd | dessert

5 GANGEN € 56,00

voor | tussen | hoofd | kaas | dessert

Bij de diverse menu's wordt bij elk gerecht naar behoefte een passende wijn geserveerd.  
De wijnen zijn nauwkeuring uitgekozen door sommelier Jan Brons voor de perfecte combinatie.

## WIJNARRANGEMENT

3 GANGEN | € 24,50

4 GANGEN | € 29,50

5 GANGEN | € 34,50

Vraag gerust naar onze Limburgse wijnen of naar de wijnkaart.



# MENU VON CLERMONT

KEUZEMENU

## VOORGERECHTEN

### Kreeft & Zalm

Tomaat | mascarpone | basilicum | courgettes | limoen | burrata

of

### Rund

Carpaccio | appelkapper | Parmezaan | zomertruffel | ei | spek

## HOOFDGERECHTEN

### Kip

Filet | boutje | peultjes | Mexicaanse dragon | pain perdu Provençaals

of

### Zalm

Zacht gegaard | citrus | ravioli | tomaat | groene asperges | piperade saus

## NAGERECHTEN

### Perzik

Framboos | vanille | eiwit | verveine

of

### Kaas

Vijf soorten | honing | stroop | druiven

✓ Vegetarisch

Heeft u vragen over allergenen, vraag het onze medewerkers!