

Willkommen im Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Hier entdecken Sie, wieso Limburger gerühmt werden wegen ihrer Gastfreundschaft und gastronomischen Qualitäten!

Wählen Sie aus unserer Menükarte, die eine reiche Vielfalt an Spezialitäten bietet. Unser Chef Johan Christian Reker hat sich inspirieren lassen durch die französische Küche mit modernen Orientalischen Einflüsse.

Zusätzlich benützt er die schönsten Zutaten vom Limburger Land, zum Beispiel Käse vom Bauernhof Mertens. Dieser Käse wird dort vor Ort von der Milch von 100 schwarzbunten Kühe, die in der Wiese bei Kessel grasen, hergestellt.

Ihnen wird 'Pain de Campagne au Levain' als Brot serviert.

Ein Rezept, dass unser Chef in der Côte d'Azur erworben hat.

Als Basis dient fermentierter Apfel mit Roggenmehl. Dazu kommt das „Mutterteig“, auch „Levain“ genannt. Nach Zufügung von Mehl, Wasser und Salz wird der Teig mit recht intensiv geknetet. Dann wird es hier frisch gebacken, damit Sie es hier genießen können.

Viele Kräuter und Blumen in unseren Gerichten kommen aus unserem Kräutergarten, der sich direkt gegenüber unserem Château befindet und immer einen Besuch wert ist!

Unsere Restaurantleiterin Anne-Marie van der Weerden hat für Sie die schönsten Weine bei unseren Lieferanten ausgewählt.

Lassen Sie sich auch mal überraschen von unseren Limburgischen Weine von Weingut St.Martinus in Vijlen oder von der Weindomäne Stokhem.

Wir wünschen Ihnen ein wunderschönes Diner!

Feinschmecker Menu

Vorspeisen

Simmenthaler, Schweiz

Steak Tartar || Niederländischer Spargel || 69 Grad Ei || Petersilie
Oder

Tunfish, Pazifischer Ozean

Filet || Bicayenne || Kalamata Oliven || Parmesan

Zwischenspeisen

Coquille, Norwegen

Bouillabaisse || Rouille || Fenchel || Orange
Oder

Carnaroli, Italien (vegetarisch)

Risotto || Spargel || Erbsen || Bockshornklee Käse von "Käsefarm Mertens"

Hauptspeisen

Kabeljau, Nordsee

Filet || China Brokkoli || Erdnuss & Rose || Basmati Reis || Orientalischer Dip
Oder

Lamm, Irland

Rumpsteak || Kichererbsen || Aubergine || Bratsauce mit Raz el Hanout

Käse oder Pre-Dessert

Holländische Käseplatte

Holländischer Käse || Kondimenten aus eigenem Garten || Hausgemachter Brioche
Oder

Entenleber, Chalans

Amarena Kirschen || Mandeln || Aceto Balsamico
(Zuschlag 7,50)

Desserts

Erdbeeren, Limburg

Dickmilch von Bauern Yoghurt || Bergamot || Vervienne
Of

Himbeeren, Frankreich

Bretons Sandteig || Bauern Yoghurt || weisser Schokolade

Menu Gourmand

Drei Gänge 37,00 (Vor-, Haupt- und Nachspeise)

Vier Gänge 47,00 (Vor-, Zwischen-, Haupt- und Nachspeise)

Fünf Gänge 57,00 (Vor-, Zwischen-, Haupt-, Käse- und Nachspeise)

Falls Sie Fragen haben über Allergene, oder Diätwünsche haben.
Sind unsere Mitarbeiter Sie gerne behilflich!

Vorspeisen

Tasty Tom Tomate, Limburg (Vegetarisch)
Verschiedene Zubereitungen & Strukturen || Feta Käse || Gelagerter Aceto
|| Basilikum
16.50

Lachs, Norwegen
In eigener Küche geräuchert || Spargelsuppe || Wachtelei || Grüne Kräuter
18.50

Ente, Chalans Frankreich
Rilette || Rote Beeten || Schalotte || Walnuss
17.50

Tunfish, Pazifischer Ozean
Filet || Biscayenne || Kalamata Olive || Parmesan
20.50

Simmenthaler, Schweiz
Steak Tartar || Niederländischer Spargel || 69 Grad Ei || Petersilie
19.50

Jakobsmuschel, Norwegen
Bouillabaisse || Rouille || Fenchel || Orange
21.50

Hauptspeisen

Carnaroli, Italien (Vegetarisch)
Risotto || Spargel || Erbsen || Bockshornklee Käse von "Käsefarm Mertens"
19.50

Kabeljau, Nordsee
Filet || China Brokkoli || Erdnuss & Rose || Basmati Reis || Orientalischer Dip-Sauce
27.50

Heilbutt, Nordsee
Filet || Limburgischer Spargel || Grober Senf || Herzmuscheln
29.50

Simmenthaler, Schweiz
Entrecote || Gewürz || Silberzwiebel || Madeira
32.50

Lamm, Irland
Rumpsteak & Kotelett || Kichererbsen || Aubergine || Bratsauce mit Raz el Hanout
35.50

Spargel, Limburg
Flamande || Annabelle Kartoffel || Schinken || Butter
33.50

Desserts

Entenleber, Chalans

Amarena Kirschen || Mandeln || Aceto Balsamico
17,50

Holländische Käseplatte

Fünf verschiedene Holländischen Käsesorten || Gewürze aus eigenem Garten ||
Hausgemachter Brioche
13,50

Haselnuss und Milkschokolade

Gesalzener Karamell || Puffreis || Nougat
10,50

Erdbeeren, Limburg

Dickmilch von Bauern Yoghurt || Bergamot || Vervienne
10,50

Himbeeren, Frankreich

Bretonischer Sandteig || Bauern Yoghurt || Weisser Schokolade
10,50

Friandises & Kaffee

Bon Bon || Schokolade || Obst Pastete || Nougat
7,50

Eis

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Sorten Hausgemachtes Eis
2,50 pro Kugel

Falls Sie Fragen haben über Allergene, oder Diätwünsche haben.
Sind unsere Mitarbeiter Sie gerne behilflich!