



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.

Menü 3 Gänge 44,75 €

Menü 4 Gänge 53,50 €

VORSPEISEN

Wildschwein

Drei Zubereitungen | Rotkohl | Nüsse

Lachs

Heiß geräuchert | Bottarga | Languste

Mediterranes Gemüse ✓

Röllchen | Ricotta | Tomate

Knollensellerie ✓

Terrine | Trüffel | Kerbel

ZWISCHENGÄNGE

Salat ✓

Lauwarm | Wintergemüse

Kabeljau

Marokkanische Zitrone | Schalentiersauce

Pasveld-Rind

Schenkel | Mexikanisch | Tortilla | Kakao

Wildbrühe

Doppelte Kraftbrühe | Waldpilze

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

Vegetarisch ✓



HAUPTGERICHTE

Kuusj-Schwein

Süßkartoffel | Limburger Senf

Seeteufel

Nussbutter | Lauch | Confierte Kartoffel

Stubenküken

Asiatisch | Nudeln | Rote Zwiebel | Pak Choi

Tarte Tatin



Chicorée | Thymian | Sauce von weißem Glühwein

DESSERTS

Cheesecake

Pastinake | Weiße Schokolade

Apfel

Kuchen | Crème bavaroise | Zimt

Cannelloni

Vanille | Datteln | 5-Spice-Gewürz

Käse

5 Sorten

7,50 € Aufpreis