

## 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 Adin Cevro und Sous Chef Jeroen Schmidt  
haben sich inspirieren lassen durch die französische Küche mit modernen  
Orientalischen Einflüsse.

Zusätzlich benützten sie 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.

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

Lassen Sie sich von unseren Limburger Weinen aus dem Weinberg  
überraschen.

St.Martinus in Vijlen, ein besonderes Weinunternehmen, in dem der Önologe  
Stan Beurskens engagiert sich leidenschaftlich für die Herstellung der  
schönsten Weine mit Trauben aus der Limburg-Land.

Oder durch unsere Limburger Weine aus Wijndomein Stokhem, wo Jeroen van  
der Eng drei verschiedene Weine aus der Pinot Noir-Traube mit Sorgfalt und  
Aufmerksamkeit auf Boden, Pflanzen und Umgebung herstellt.

Oder möchten Sie sich von unseren Wein-Speise-Kombinationen überraschen  
lassen?

Hier erhalten Sie zu jedem Gericht einen leckeren, von uns ausgewählten  
passenden Wein.

Drei Gängen Weinbegleitung 24

Vier Gängen Weinbegleitung 32

Fünf Gängen Weinbegleitung 40

Wir wünschen Ihnen ein wunderschönes Diner!

## Menu Gourmand

### Vorspeisen

Vitender Kalb

Bonito Thunfisch || Parmigiano || Salbei || Brunnenkresse  
Oder

Black Tiger Garnele

Okonomi || Sesam || Wakame || Sushi reis

### Zwischengerichte

Jakobsmuschel, Kanada

Kurbis || Haselnuss || Gruner Spargel || Kefir  
Oder

Orzo, Martina franca 

Baby spinat || Geröstete Paprika || Ricotta || Basilikum

### Hauptspeisen

Wolfsbarsch, Nordsee

Gepoppter babymais || Blumenkohl || Hollandaise || Nicola  
Oder

Maishähnchen, Poulet Jaune

Harissa || Kichererbse || Möhren || Aubergine

### Käse oder Pre dessert

Auswahl an Frischkäse

5 Arten || Gewürze || Brioche  
(Ergänzung 6,50)

Oder

Moelleux Schokolade

Vanille || Pistache || Schwarzkirsche || Valrhona

### Desserts

Blaubeere

Zerbröckeln || Weiße Schokolade || Joghurt || Himbeere  
Oder

Törtchen

Passionsfrucht || Mandarine || Praline || MonChou

### Menu Gourmand




Drei Gängen 44,50 (vor, haupt und nachspeisen)

Vier Gängen 54,50 (vor, zwischen, haupt und nachspeisen)

Fünf Gängen 64,50 (vor, zwischen, haupt, Käse und nachspeisen)

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

## Vorspeisen

- Artischocke   
Verschiedene Strukturen || Sonnengetrocknete Tomaten || Pecorino || Aioli  
18,50
- Orzo, Martina franca   
Baby spinat || Geröstete Paprika || Ricotta || Basilikum  
18,50
- Buratta, Puglia   
Balsamico || Tasty tom || Gepuffte Feigen || Rucola  
18,50
- Black Tiger Garnele  
Okonomi || Sesam || Wakame || Sushi reis  
21,50
- Jakobsmuschel, Kanada  
Kurbis || Haselnuss || Gruner Spargel || Kefir  
20,50
- Vitender Kalb  
Bonito Thunfisch || Parmigiano || Salbei || Brunnenkresse  
20,50

## Hauptspeisen

- Orzo, Martina franca   
Baby spinat || Geröstete Paprika || Ricotta || Basilikum  
21,50
- Holzmühle Gemüse   
Verschiedenes holländisches Gemüse || Annabelle || Knusprige Kartoffel  
19,50
- Wolfsbarsch, Nordsee  
Gepoppter babymais || Blumenkohl || Hollandaise || Nicola  
31,50
- Schellfisch, Atlantischer Ozean  
Lindengras || Kokosnuss || Bok Choi || Süßkartoffel  
30,50
- Maishähnchen, Poulet Jaune  
Harissa || Kichererbse || Möhren || Aubergine  
31,50
- Lamm, Neuseeland  
French rack || Thymian-Sauce || Annabelle || Wurzel  
37,50

## Desserts

Auswahl an Frischkäse  
5 Arten || Gewürze || Brioche  
16,50

Moelleux Schokolade  
Vanille || Pistache || Schwarzkirsche || Valrhona  
11,50

Blaubeere  
Zerbröckeln || Weiße Schokolade || Joghurt || Himbeere  
11,50

Törtchen  
Passionsfrucht || Mandarine || Praline || MonChou  
11,50

Zitrone  
Limette || Cremeux || Keks || Limoncello  
11,50

Süßigkeiten & Kaffee  
Verschiedene Süßigkeiten zur Auswahl  
8,00

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