



Chef-kok Jeroen Savelkoul laat U in ons restaurant kennismaken met de bourgondische Limburgse keuken gecombineerd met wereldse smaken. Zijn nadruk ligt op pure, regionale en eerlijke producten die allemaal tot hun recht komen in de verfijnde gerechten. Geïnspireerd door verschillende wereldse keukens en al het moois dat Limburg te bieden heeft zult u door Jeroen en zijn team de gehele avond genieten, van amuse tot dessert.

3-gangen menu € 39.50

4-gangen menu € 48.50

VOORGERECHTEN

Hoender

Rillette | ramen | Oriental dressing

Gamba

Ceviche | mango & passievrucht | avocado | Boeddha's Hand

Asperges



Japane eidooiercrème | zuurdesem | groene kruiden | truffel

Papadum



Artisjok | tomaat | koolzaad

TUSSENGERECHTEN

Kuusj

Varken | krokante tortilla | avocado | chipotle

Paella

Coquille | pulpo | schuim van gerookte paprika

Velouté



Asperges | vadouvan | hoeve eitje

Bataat



Little Gem | chimichurri | Latin crunch

Heeft u vragen over allergieën of dieetwensen, vraag het onze medewerkers!

Vegetarisch



HOOFDGERECHTEN

Pasveldrund

Sukade | loaded potato | rode kool | bearnaise

Kuusj

Kotelet | huisgemaakte worst | Pommes Paolo | paprika

Skrei

Risotto | peulvruchten | saus van prei

Cannelloni



Paddenstoelen | rucola

NAGERECHTEN

Bergamot

Framboos | macha thee | citroen

Open Lasagne

Koffie | Baileys | frappuccino

Ananas

Chocolade | mascarpone | steranijs

Kaas

5 Soorten

€ 7.50 Supplement