



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

VOORGERECHTEN

Forel

Groene appel | crème fraîche | radijs

Pasveld Kalf

Pompoen | salie | zwarte peper

Wortel ✓

Gele curry | couscous | amandel

HOOFDGERECHTEN

Dorade

Prei | pommes dauphiné | steranijs

Piepkuiken

polenta | vadouvan | paprika

Topinamboer ✓

Bundelzwam | groene asperge

NAGERECHTEN

Kokosnoot

Witte chocolade | bloedsinaasappel

Pastéis de Nata

Vanille | citroen | verveine

Vier soorten kaas

Camembert | Pecorino | Vacherin | Shropshire Blue

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

Vegetarisch ✓

