



Wordt geserveerd op maandagen en donderdagen

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.



Voorgerecht

Wild Zuurkool | Kruidkoek | Vossenbes

Tussengerecht

Buikspek Chinese kool | Amarene kers | Wilde rijst



Hoofdgerecht

Kabeljauw Paprika | Persillade | Gnocci | Zwarte olijf | Beurre Blanc

Kazen

Assortiment Wit | geit | rood | blauw | hard



Nagerecht

Kweeper Bavarois | Gelei | Pecan

3 – gangen: 39.50

4-gangen: 48.00

5-gangen: 56.00

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

Vegetarisch ✓





Wordt geserveerd op dinsdagen en vrijdagen

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.



Voorgerecht

Tonijn Zeewier | limoen | venkel | Nori

Tussengerecht

Pompoen ✓ Gepoft | crème | krokant | schuim



Hoofdgerecht

Bavette van Pasveld rund Bospeen | structuren van biet | Madeira

Kazen

Assortiment Wit | geit | rood | blauw | hard



Nagerecht

Chocolade Dulce de leche | pinda | bros | krokante karamel

3 – gangen: 39.50

4-gangen: 48.00

5-gangen: 56.00

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

Vegetarisch ✓





Wordt geserveerd op woensdagen en zaterdagen

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.



Voorgerecht

Eend Dragon | boekweit | bearnaise | chioggia biet

Tussengerecht

Zalm Maanzaad | bleekselderij | tomaat



Hoofdgerecht

Diamanthaas Knolselderij | pommes confit | cantarelle

Kazen

Assortiment Wit | geit | rood | blauw | hard



Nagerecht

Mandarijn Chocolade | kumquat | Pecan

3 – gangen: 39.50

4-gangen: 48.00

5-gangen: 56.00

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



Wordt geserveerd op zondagen.

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.



Voorgerecht

Corvina Boekweit | rettich | komkommer | limoen

Tussengerecht

Kalfswang Groene kool | aardappel | eidooier



Hoofdgerecht

Lam Geitenkaas | aubergine | polenta | zwarte olijf

Kazen

Assortiment Wit | geit | rood | blauw | hard



Nagerecht

Banaan Bruine rum | rozijnen | sabayon | vanille

3 – gangen: 39.50

4-gangen: 48.00

5-gangen: 56.00

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