

Willkommen im Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Hier werden Sie entdecken, warum die "Limburger" für ihre Gastfreundschaft und ihre gastronomischen Qualitäten bekannt sind.

Wählen Sie aus der reichhaltigen Speisekarte, die eine Vielzahl von Spezialitäten bietet.

Unser Chef de Cuisine, Maurice Sijbers, und sein Stellvertreter, Jeroen Schmidt, sind beide von der französischen Küche mit modernen orientalischen Einflüssen inspiriert.

Sie verwenden die besten Zutaten, die in der schönen Region "Limburg" erhältlich sind

wie z.B. Käse von der "Cheesefarm Mertens", der traditionell aus der Milch der

Der Käse wird traditionell aus der Milch der 100 schwarzen und weißen Kühe hergestellt, die auf den Wiesen von Kessel weiden.

Viele der Kräuter und Blumen, die wir in unseren Gerichten verwenden, stammen aus unserem Kräutergarten.

Kräutergarten, der sich direkt vor dem Schloss befindet und einen Besuch wert ist!

Lassen Sie sich von unseren Limburger Weinen vom Weingut St.Martinus in Vijlen überraschen, einem besonderen Weinbaubetrieb, in dem sich der Önologe Stan Beurskens mit Leidenschaft die besten Weine mit Trauben aus der Provinz Limburg herstellt.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Abendessen!

Menu Gourmand

Drei Gänge €44,50 (Vor, Haupt und Dessert)

Vier Gänge €54,50 (Vor, Suppe, Haupt und Dessert)

Fünf Gänge €64,50 (Vor, Suppe, Zwischen, Haupt und Dessert)

**Haben Sie Fragen zu Allergenen oder diätetischen Anforderungen?
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter**

Menu Gourmand

Vorspeisen

Thailändische Garnelen

Peppadew || Orientalisches Gemüse || Mango Chutney
Oder

Livar Terrine (Limburger Schwein)

Chicorée || Senfcreme || Topinambur-Chips

Suppe

Hokkaido-Kürbis

Vadouvan || Wonton || Kaffernlimette

Zwischengericht

Könings-Dorade

Selleriepüree || Spinat || Ravioli

Hauptgerichte

Freilandhuhn

Trüffelcarce || Süßkartoffel || Babymöhren
Oder

Skrei

Blumenkohl || Beurre Noisette || Schwarzwurzeln

Dessert

Weißer Schokolade

Orange || Drachenfrucht || Gepuffter Reis
Oder

Kaki Frucht

Cheesecake || Carrot Cake Crumble || 5 Kräuter Creme

Vorspeisen

Arancini

Alter Käse || Tomate || Little Gem || Jalapeno-Mayonnaise
€18,50

Hokkaido-Kürbis

Vadouvan || Wonton || Kaffernlimette
€14,50

Nordsee-Krabbe

Grüner Apfel || Sellerie || Fenchel
€20,50

Thailändische Garnelen

Peppadew || Orientalisches Gemüse || Mango Chutney
€20,50

Livar Terrine (Limburger Schwein)

Chicorée || Senfcreme || Topinambur-Chips
€20,50

Hauptgerichte

Süßkartoffel-Gnocchi

Salbeibuttersauce || Broccolini || Pastinaken
€21,50

Könings-Dorade

Selleriepüree || Spinat || Ravioli
€27,50

Skrei

Blumenkohl || Beurre Noisette || Schwarzwurzeln
€30,50

Freilandhuhn

Trüffelbarce || Süßkartoffel || Babymöhren
€30,50

Rinderfilet

Babymöhren || Madeirajus || Sjalot Tarte Tatin
€32,50

Desserts

Frischen Käsen

5 Sorten || Hausgemachte Kompott || Käsebrot
€16,50

Kaki Frucht

Cheesecake || Carrot Cake Crumble || 5 Kräuter creme
€12,00

Weißer Schokolade

Orange || Drachenfrucht || Gepuffter Reis
€12,00

Petits Fours & Kaffee

€8,00

Eis

Auswahl aus verschiedene Eissorten
€2,50 pro Kugel

**Haben Sie Fragen zu Allergenen oder diätetischen
Anforderungen?
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter**