

Welkom in Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Hier ontdekt u waarom Limburgers worden geroemd om hun gastvrijheid en gastronomische kwaliteiten.

Kies uit de rijke menukaart die u een diversiteit aan specialiteiten biedt. Onze Chef de Cuisine, Maurice Sijbers, heeft samen met zijn Sous Chef, Jeroen Schmidt de beste ingrediënten voor u uit gezocht. Samen met hun keukenteam koken ze voor u de mooiste gerechten uit de Franse keuken met moderne Oosterse invloeden.

Wij gebruiken graag ingrediënten van het mooie Limburgse land zoals de kazen van Kaasboerderij Mertens. De kazen worden ambachtelijk bereid van de melk van de 100 zwartbonte koeien die grazen in de weiden van Kessel.

Veel van de kruiden en bloemen die wij gebruiken in onze gerechten komen uit onze kruidentuin, gelegen tegenover het kasteel en het bezoeken meer dan waard!

Onze wijnambassadeurs hebben voor u de mooiste wijnen uitgezocht bij onze wijnleveranciers.

Laat u ook eens verrassen door onze Limburgse wijnen van wijngaard St.Martinus in Vijlen, een bijzonder wijnbedrijf waar oenoloog Stan Beurskens zich met passie inzet om de mooiste wijnen te produceren met druiven van het Limburgse land.

Wij wensen u een mooi diner!

Menu Gourmand

Driegangen €44,50 (voor, hoofd en nagerecht)

Viergangen €54,50 (voor, soep, hoofd en nagerecht)

Vijfgangen €64,50 (voor, soep, tussen, hoofd, en nagerecht)

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?

Onze medewerkers helpen u graag!

Menu Gourmand

Voorgerecht

Thaise Gamba

Peppadew || Oosterse groenten || Mango chutney
Of

Livar Terrine

Witlof || Mosterdcreme || Aardpeer chips

Soep

Hokkaido Pompoen

Vadouvan || Wonton || Kaffir limoen

Tussengerecht

Wilde Dorade

Knolselderij compote || Spinazie || Ravioli

Hoofdgerecht

Scharrelhoen

Farce van truffel || Zoete aardappel || Groene asperge || Truffeljus
Of

Skrei

Bloemkool || Beurre noisette || Schorseneer

Dessert

Witte chocolade

Sinaasappel || Dragon || Gepofte rijst
Of

Kaki Fruit

Cheesecake || Carrot Cake Crumble || 5 Spices creme

Voorgerechten

Arancini

Oude kaas || Tomaat || Little Gem || Jalapeño mayo
€18,50

Hokkaido Pompoen

Vadouvan || Wonton || Kaffir limoen
€14,50

Noordzee Krab

Groene appel || Bleekselderij || Venkel
€20,50

Thaise Gamba

Peppadew || Oosterse groenten || Mango chutney
€20,50

Livar Terrine

Witlof || Mosterdcreme || Aardpeer chips
€20,50

Hoofdgerechten

Zoete Aardappel Gnocchi

Salie Botersaus || Broccolini || Pastinaak
€21,50

Wilde Dorade

Knolselderij Compote || Spinazie || Ravioli
€27,50

Skrei

Bloemkool || Beurre noisette || Schorseneer
€30,50

Scharrelhoen

Farce van truffel || Zoete aardappel || Groene asperge || Truffeljus
€30,50

Runderhaas

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

Desserts

Selectie van verse kazen

5 Soorten || Huisgemaakte compote || Kaasbrood
€16,50

Kaki Fruit

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

Witte chocolade

Sinaasappel || Dragon || Gepofte Rijst
€12,00

Friandises & Koffie

€8,00

IJs

Keuze uit diverse ijssoorten
€2,50 per bol

**Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Onze medewerkers helpen u graag!**