

## Willkommen im Restaurant Die Alde Heerlickheijt.

Hier entdecken Sie, warum die Limburger für ihre Gastfreundschaft und ihre gastronomischen Qualitäten gerühmt werden.

Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Speisekarte, die eine Vielzahl von Spezialitäten bietet. Unser Chefkoch Adin Cevro und sein Souschef Jeroen Schmidt haben gemeinsam mit ihrem Küchenteam die besten Zutaten für Sie ausgewählt. Zusammen mit ihrem Küchenteam zaubern sie die köstlichsten Gerichte für Sie.

Wir verwenden gerne Zutaten aus der schönen Limburger Landschaft mit mediterranen und orientalischen Einflüssen.

Deshalb hat unser Chef mit seinen Lieferanten die besten Produkte ausgewählt, um Ihnen ein köstliches Menü du Chef anbieten zu können und Ihnen damit einen ersten Eindruck von Ihrem kulinarischen Aufenthalt in unserem Hotel zu vermitteln.

### Menu Du Chef

#### Vorspeise

Gebratene Seearbe  
Dill-Dressing || Fenchel || Spargel || 69-Grad-Eidotter

#### Hauptgericht

Lamm  
Saubohne || Austernpilz || Petersilien-Hollandaise || Trüffelkartoffel

#### Dessert

Apfel  
Captain Morgan || Zimt || Bittermandel || Buttermilch  
44,50

## Menu Gourmand

### Vorspeisen

Gelbflossen-Thunfisch  
Sushi || Meerrettich || Nori || Königs-Austernpilz  
Oder  
Vitender Kalb  
Spargel || Tasty Tom-Tomate || Salbei || Knuspriges Quinoa

### Zwischengerichte

Jakobsmuschel  
Ingwerbier || Schweinebauch || Hokkaido-Kürbis || Garten-Erbesen  
Oder  
Spargelsuppe  
Wachtelei || Schnittlauch || Parmaschinken || Brunnenkresse

### Hauptgerichte

Südamerikanisches Ribeye  
Bärlauch || Cremige Polenta || Babykarotte || Pikante Jus  
Oder  
Kabeljau  
Palmkohl || Bouillabaisse || Spargel || Nicola-Kartoffel

### Desserts

Maracuja  
Crème Brûlée || Likör 43 || Haselnuss || Zartbitterschokolade  
Oder  
Cheesecake  
Pflaumen || Kardamom || Joghurt || Vanille  
Oder  
Friandises & Kaffee  
3 Hausgemachte Friandises

### Käseplatte

5 Sorten || Käsebrot || Würzmittel

### Menu Gourmand

Zweigängiges Menü: 36,50 (Vorspeise und Hauptgericht)  
Dreigängiges Menü: 46,50 (Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)  
Viergängiges Menü: 56,50 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht und Dessert)  
Fünfgängiges Menü: 66,50 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht, Käse und Dessert)

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Diätwünschen haben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter!

## Vorspeisen

Burrata (vegetarisch)  
Coeur de Boeuf-Tomate || Balsamico || Basilikum || Kalamata-Olive  
18,50

Spargelsuppe (vegetarisch)  
Wachtelei || Schnittlauch || Parmaschinken || Brunnenkresse  
14,50

Gebratene Seebarbe  
Dill-Dressing || Fenchel || Spargel || 69-Grad-Eidotter

21,50

Gelbflossen-Thunfisch  
Sushi || Meerrettich || Nori || Königs-Austernpilz  
24,50

Limburgisches Kloster-Schwein  
Senf || Trüffel || Belorta-Endivie || Katenspeck  
21,50

Vitender Kalb  
Spargel || Tasty Tom-Tomate || Salbei || Knuspriges Quinoa  
21,50

## Hauptgerichte

Orzo Abruzzo (vegetarisch)  
Piquillo-Paprika || Auberginenkaviar || Schafskäse || Focaccia  
24,50

Trüffel-Gnocchi (vegetarisch)  
Spinat || Blumenkohl || Petersilie || Zitronenbutter  
24,50

Kabeljau  
Palmkohl || Bouillabaisse || Spargel || Nicola-Kartoffel  
28,50

Jakobsmuschel  
Ingwerbier || Schweinebauch || Hokkaido-Kürbis || Garten-Erbesen  
30,00

Südamerikanisches Ribeye  
Bärlauch || Cremige Polenta || Babykarotte || Pikante Jus  
32,50

Lamm  
Saubohne || Austernpilz || Petersilien-Hollandaise || Trüffelkartoffel  
32,50

## Desserts

Apfel

Captain Morgan || Zimt || Bittermandel || Buttermilch  
13,50

Maracuja

Crème Brûlée || Likör 43 || Haselnuss || Zartbitterschokolade  
13,50

Cheesecake

Pflaumen || Kardamom || Joghurt || Vanille  
13,50

Friandises & Kaffee

3 Hausgemachte Friandises  
8,00

Käseplatte

5 Sorten || Käsebrot || Würzmittel  
17,50

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Diätwünschen haben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter!