

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-Erbsen
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!