

Willkommen im Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Karte, die Ihnen eine Vielzahl von Spezialitäten bietet. Unser Küchenchef Adin hat zusammen mit seinen Lieferanten die besten Produkte ausgewählt, um Ihnen ein köstliches Gourmet-Menü anzubieten, damit erhalten Sie einen Eindruck zu Ihrem kulinarischen Aufenthalte in unserem Chateau vermittelt.

Menu de Gourmand

Vorspeise

Ente

Portobello – Sherry-Essig – Selleriewurzel – Aprikose
oder

Schwertfisch

Tigermilch – Wachtel-Ei – Radieschen – Erbse

Zwischengericht

Vichyssoise (V)

Kartoffeln – junger Lauch – Fenchel – Kräuteröl
oder

Bouillabaisse

Garnelen – Geröstete Tomaten – Rouille – Kerbel

Hauptgericht

Seebarsch

Dill-Beurre-Blanc – Grüne Tomate – Bimi – Möhren
oder

Oranjehoen von Johan Leenders

Senf – Meloe-Zwiebel – Rosenkohl – Zucchini

Dessert

Käsekuchen

Amarena-Kirsche – Meringue – Mascarpone
oder

Purple Luxury

Vollmilchschokolade – Veilchen – Mandel

Drei Gänge 49,00 (Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

Vier Gänge 59,00 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht und Dessert)

Fünf Gänge 69,00 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht, Käse und Dessert)

Vorspeisen

Ente – 22

Portobello – Sherry-Essig – Selleriewurzel – Aprikose

Schwertfisch – 23

Tigermilch – Wachtel-Ei – Radieschen – Erbse

Gerösteter Blumenkohl (V) – 16

Pekannüsse – Chimichurri – Mertens alter Käse

Livar Schwein – 22

Räucherspeck – Worcestershire – gerösteter Senf – Kartoffeln

Vichyssoise (V) – 17

Kartoffeln – Junge Lauch – Fenchel – Kräuteröl

Bouillabaisse – 17

Garnelen – Geröstete Tomaten – Rouille – Kerbel

Hauptgerichte

Seebarsch – 29

Dill-Beurre-Blanc – Grüne Tomaten – Bimi – Möhren

Oranjestoof van Johan Leenders – 32

Senf – Meloen-Zwiebel – Rosenkohl – Zucchini

Risotto (V) – 25

Safran – Alter Käse – Rucola – Karotten

MRIJ van Piet van den Berg – 40

Entrecôte (200g) – Trüffel – Teriyaki – Anabel-Kartoffeln

Ravioli (V) – 25

Puttanesca – Auberginen-Kaviar – Rucola – Basilikum

Kabeljau – 30

Kerbel – Basilikum – Bimi – Geröstete Kapern

In unserem Hotel wird Qualität groß geschrieben, deshalb arbeiten wir mit den besten Produkten, wie zum Beispiel dem MRIJ-Rindfleisch von Piet van den Berg. Ein erfahrener Fachmann mit einer ebenso großen Leidenschaft; ein Produkt mit konstanter und gleichzeitig außergewöhnlich hoher Qualität zu liefern.

Unser Ziel?

Ehrliche und natürliche Küche.

Desserts

Käsekuchen – 14
Amarena-Kirsche – Meringue – Mascarpone

Purple Luxury – 14
Vollmilchschokolade – Veilchen – Mandel

Dame Blanche Parfait – 14
Biskuit – Valrhona-Schokolade – Vanille

Auswahl frischer Käsesorten – 18
5 Sorten – Condiment – Brot

Friandises & Kaffee – 8

Eis
Auswahl an verschiedenen Eissorten – 3 Euro pro Kugel

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder diätwünschen?
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Abendessen.