

## Welkom in Restaurant Die Alde Heerlickheijt

Kies uit de rijke menukaart die u een diversiteit aan specialiteiten biedt. Onze chef Adin heeft samen met zijn leveranciers de beste producten geselecteerd, om u een heerlijk menu Gourmand aan te kunnen bieden, zo krijgt u een mooie indruk van uw culinair verblijf in ons Chateau.

### Menu de gourmand

#### Voorgerecht

Eend

Portobello - Sherry azijn - Knolselderij - Abrikoos  
of

Zwaardvis

Tijgermelk - Kwartel ei - Radijs - Doperwt

#### Tussengerecht

Vichyssoise (V)

Aardappel - Jonge prei - Venkel - Kruiden olie  
of

Bouillabaisse

Gamba - Gepofte tomaat - Rouille - Kervel

#### Hoofdgerecht

Zeebaars

Dille beurre blanc - Groene tomaat - Bimi - Bospeen  
of

Oranjehoen van Johan Leenders

Mosterd - Meloesuitjes - Spruit - Courgette

#### Dessert

Cheesecake

Amarena kers - Merengue - Mascarpone  
of

Purple luxury

Melk chocolade - Viooltjes - Amandel

---

Driegangen 49,00, (voor, hoofd en nagerecht)

Viergangen 59,00 (voor, tussen, hoofd en nagerecht)

Vijfgangen 69,00 (voor, tussen, hoofd, kaas en nagerecht)

## Voorgerechten

Eend - 22

Portobello - Sherry azijn - Knolselderij - Abrikoos

Zwaardvis - 23

Tijgermelk - Kwartel ei - Radijs - Doperwt

Geroosterde bloemkool (V) - 16

Pecanoten - Chimichurri - Oude kaas van Mertens

Livar varken - 22

Gerookt spek - Worcestershire - Gebrande mosterd - Aardappel

Vichyssoise (V) - 17

Aardappel - Jonge prei - Venkel - Kruiden olie

Bouillabaisse - 17

Gamba - Gepofte tomaat - Rouille - Kervel

## Hoofdgerechten

Zeebaars – 29

Dille beurre blanc – Groene tomaat – Bimi – Bospeen

Oranjestoep van Johan Leenders - 32

Mosterd – Meloesuitjes – Spruit – Courgette

Risotto (V) - 25

Saffraan – Oude kaas – Rucola – Wortel

MRIJ van Piet van den Berg- 40

Entrecote (200G) – Truffel – Teriyaki – Anabel aardappel

Ravioli (V) - 25

Puttanesca – Aubergine kaviaar – Rucola – Basilicum

Kabeljauw - 30

Kervel – Basilicum – Bimi – Gepofte kappertjes

In ons hotel staat kwaliteit hoog aangemerkt, zo werken wij met de beste producten. Denk bijvoorbeeld aan het MRIJ rund van Piet van den berg. Een bedreven vakman met een even grote passie; het leveren van een product met een constante en tegelijkertijd bijzonder hoge kwaliteit.

Ons doel?

Eerlijk en Natuurlijk koken.

## Desserts

Cheesecake - 14

Amarena kers – Merengue – Mascarpone

Purple luxury - 14

Melk chocolade – Viooltjes – Amandel

Dame blanche parfait - 14

Biscuit – Valrhona chocolade – Vanille

Selectie van verse kazen - 18

5 soorten – Condiment – Brood

Friandises & koffie - 8

IJs

Keuze uit diverse ijs soorten – 3 euro per bol

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?

Onze medewerkers helpen u graag

Wij wensen u een mooi diner toe.