

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, Adin Cevro, 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.

Wij gebruiken graag ingrediënten van het mooie Limburgse land met Mediterrane en Oosterse invloeden.

Daarom heeft onze chef met zijn leveranciers de beste producten geselecteerd, om u een heerlijk menu du chef aan te kunnen bieden, zo krijgt u meteen een indruk van uw culinair verblijf in ons hotel.

Menu Du Chef

Voorgerecht

Black Tiger Gamba

Avocado || Aziatische groenten || Sesam || Miso

Hoofdgerecht

Ribeye

Chimichurri || Bospeen || Laurier || Mousseline

Dessert

Tartelette Witte Chocolade

Kumquat || Pistache || Curd || Meringue

€44,50

Menu Gourmand

Voorgerechten

Noorse Zalm

Bloemkool || Laos || Peterselie || Dashi

Of

Gekonfijte Eendenbout

Bundelzwam || Hoisin || Bosui || Komkommer

Tussengerechten

Shortrib

Balsamico Glaze || Aardappel Schuim || Courgette || Quinoa

Of

Koolrabi Vijgenblad (Vegetarisch)

Soep || Kokos || Peterselie || Crème Fraîche

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk

Gekarameliseerde Bospeen || Snijboon || Pure Chocolate Jus || Mousseline

Of

Dorade

Kruiden Beurre Blanc || Pastinaak || Tuinerwt || Nicola Aardappel

Selectie verse kazen

5 Soorten || Brood || Condiment

Desserts

Caramel Brownie

Vanille Bourbon || Butterscotch || Passievrucht || Yuzu

Of

Appel

Frangipane || Amaretti || Boerenjongens || Hangop

Menu Gourmand

Twee-gangen €36,50 (voor en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert)

Drie-gangen €46,50 (voor, hoofd en nagerecht)

Vier-gangen €56,50 (voor, tussen, hoofd en nagerecht)

Vijf-gangen €66,50 (voor, tussen, hoofd, kaas en nagerecht)

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?

Onze medewerkers helpen u graag!

Voorgerechten

Rode Biet (Vegetarisch)

Carpaccio || Witte Kaas || Cornichon || Kruidensla
€15,50

Koolrabi Vijgenblad (Vegetarisch)

Soep || Kokos || Peterselie || Crème Fraîche
€14,50

Black Tiger Gamba

Avocado || Aziatische groenten || Sesam || Miso
€21,50

Noorse Zalm

Bloemkool || Laos || Peterselie || Dashi
€21,50

Gekonfijte Eendenbout

Bundelzwam || Hoisin || Bosui || Komkommer
€21,50

Hoofdgerechten

Eekhoortjesbrood (Vegetarisch)

Tortellini || Truffelolie || Schapenkaas || Rucola
€24,50

Halloumi (Vegetarisch)

Honing || Mediterraanse Groenten || Flatbread || Tijm
€24,50

Heek In Het Groen

Watermunt || Tuinkruiden || Courgette || Doperwt
€28,50

Dorade

Miso Beurre Blanc || Pastinaak || Tuinerwt || Nicola Aardappel
€30,00

Hertenbiefstuk

Gekarameliseerde Bospeen || Snijboon || Pure Chocolade Jus || Mousseline
€32,50

Ribeye

Chimichurri || Oesterzwam || Laurier || Mousseline
€32,50

Desserts

Tartelette Witte Chocolade

Kumquat || Pistache || Curd || Meringue
€13,50

Caramel Brownie

Vanille Bourbon || Butterscotch || Passievrucht || Yuzu
€13,50

Appel

Frangipane || Amaretti || Boerenjongens || Hangop
€13,50

Selectie Van Verse Kazen

5 Soorten || Condiment || Brood
€17,50

Friandises & Koffie

Diverse Friandises
€8,00

IJs

Keuze Uit Diverse Ijs Soorten
€2,50 Per Bol.

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