

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

Black Tiger Garnelen

Avocado || Asiatische Gemüse || Sesamknusper || Miso

Hauptgericht

Ribeye-Steak

Chimichurri || Karotten || Lorbeer || Mousseline

Dessert

Weißer Schokoladentartelette

Kumquat || Pistazien || Quark || Baiser

€44,50

Menu Gourmand

Vorspeisen

Norwegischer Lachs

Blumenkohl || Galgant || Petersilie || Dashi
Oder

Konfierte Entenkeule

Buchenpilze || Hoisin || Frühlings Zwiebel || Gurke

Zwischengerichte

Short Rib

Balsamico-Glasur || Kartoffelschaum || Zucchini || Quinoa
Oder

Kohlrabi-Feigenblatt-Suppe (Vegetarisch)

Kokosnuss || Petersilie || Crème Fraîche

Hauptgerichte

Hirschsteak

Bundkarotte || Schnippelbohnen || Dunkle Schokoladenjus || Mousseline
Oder

Dorade

Kräuter-Beurre Blanc || Pastinake || Gartenerbse || Nicola-Kartoffeln

Käseplatte

5 Sorten || Brot || Kompott

Desserts

Karamell-Brownie

Vanille-Bourbon || Butter Scotch || Passionsfrucht || Yuzu
Oder

Apfel

Frangipane || Rumrosinen || Amaretti || Schichtkäse

Menu Gourmand

Zweigänge Menü: €36,50 (Vorspeise und Hauptgericht **oder** Hauptgericht und Dessert)

Dreigänge Menü: €46,50 (Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

Viergänge Menü: €56,50 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht und Dessert)

Füfgänge Menü: €66,50 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht, Käse und Dessert)

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

Vorspeisen

Rote Beete (Vegetarisch)

Carpaccio || Weißer Käse || Cornichon || Kräuter Salat
€15,50

Kohlrabi-Feigenblatt-Suppe (Vegetarisch)

Kokosnuss || Petersilie || Crème Fraîche
€14,50

Black Tiger Garnelen

Avocado || Asiatische Gemüse || Sesamknusper || Miso
€21,50

Norwegischer Lachs

Blumenkohl || Galgant || Petersilie || Dashi
€21,50

Konfierte Entenkeule

Buchenpilze || Hoisin || Frühling Zwiebel || Gurke
€21,50

Hauptgerichte

Steinpilze (Vegetarisch)

Tortellini || Trüffelöl || Schafskäse || Rucola
€24,50

Hecht in grüner Soße

Wassermintze || Garten Kräuter || Zucchini || Erbsen
€28,50

Dorade

Miso-Beurre Blanc || Pastinake || Gartenerbse || Nicola-Kartoffeln
€30,00

Halloumi (Vegetarisch)

Honig || mediterranes Gemüse || Fladenbrot || Thymian
€24,50

Hirschsteak

Bundkarotte || Schnippelbohnen || Dunkle Schokoladenjus || Mousseline
€32,50

Ribeye-Steak

Chimichurri || Austern Pilz || Lorbeer || Mousseline
€32,50

Desserts

Weißer Schokoladentartelette

Kumquat || Pistazien || Quark || Baiser
€13,50

Karamell-Brownie

Vanille-Bourbon || Butter Scotch || Passionsfrucht || Yuzu
€13,50

Apfel

Frangipane || Rumrosinen || Amaretti || Schichtkäse
€13,50

Käseplatte

5 Sorten || Kompott || Brot
€17,50

Friandises & Kaffee

Verschiedene süße Leckereien
€8,00

Eis

Auswahl an verschiedenen Eissorten
€2,50 pro Kugel

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