

## **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 || Frühlings 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!**