

## Menu

De gerechten zijn gebaseerd op het seizoen,  
geïnspireerd op de tuin, ons landgoed en de directe omgeving.

Al onze gerechten zijn middelgroot. Wij raden u aan om  
minimaal 4 gerechten te bestellen,  
of  
Laat u verrassen door chef Guido Le Bron de Vexela.



● 3 gerechten 52,50    ● 4 gerechten 70    ● 5 gerechten 87,50

### Koud

Rode bieten | Burrata | vinaigrette van brandnetel **v**

Ajo Blanco | Sjevraoje geitenkaas | daslook **v**

Groene gazpacho | Hollandse garnaal | kruidensalade

Makreel uit de Noordzee | radijs | karnemelk

Asperge van de Poshoof | mousse van ham | olie van peterselie

### Warm

Aubergine met miso | lente-ui | Honingtomaat **v**

Limburgse forel | thee van lavas | tomaat

Kokkels uit de Noordzee | venkel | vinaigrette van scheermessen

Krokante zwezerik | meiknol | citroenverbena

Runderwang van het BBB rund | asperge van de Poshoof | oesterzwam

Lamsrug | asperge van de Poshoof | courgette - Enkel voor 2 personen -  
(supplement 25,-p.p.)

### Dessert

Aarbeien | Vanilleroomijs | Espuma van vlierbloesem **v**

Rabarber compote | wentelteefje | ijs van laurier **v**

Herve kaas | panna cotta van Limburgse stroop | zuurdesem **v**

Assortiment van kazen | notenbrood | honing **v** (supplement 6,50 p.p.)