

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**

Oesterzwam uit Schimmert | lente-ui | Oudendijk Millennium **v**

Makreel uit de Noordzee | radijs | karnemelk

Limburgse asperge | 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 | aubergine | miso

Spinlapje van het BBB rund | condiment van rund en sjalot

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

v Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.