

Die Gerichte sind inspiriert von Wjlland, unserem Anwesen und der unmittelbaren Umgebung. Küchenchef Guido Le Bron de Vexela ist stolz auf seine Arbeit mit verschiedenen lokale Lieferanten.

Wjlland

Auf dem Wjlland werden Gemüse, Obst und Kräuter angebaut. Diese werden im Gerichte serviert im Restaurant Les Salons. Der Gemüsegarten von Château St. Gerlach wird mithilfe von Freiwilligen gepflegt, weshalb es auch das "Wjlland" genannt wird. Ein Garten für uns alle.

Metzgerei Kusters Margraten

Metzgerei Kusters ist ein Begriff in Süd-Limburg. Tierfreundliches Handling und ein Ein bewusster, nachhaltiger Umgang mit der Umwelt steht im Vordergrund. Die Bedeutung bei Metzgerei Kusters hat einen hohen Stellenwert.

Sjevraoje

Sjevraoje Ziegenkäse wird aus Bio-Milch hergestellt. Sein einzigartiger Geschmack ist ein Ergebnis der Qualität der Milch, das richtige Gleichgewicht bei der Verwendung von Reisekulturen und den Reifeprozess.

Chocolaterie

Bei Pralinea werden spannende Geschmackskombinationen mit einem besonderen Sie arbeiten mit reinen Zutaten und Pralinen, zusammen mit Der Koch hat unser eigenes Bonbon kreiert.

Koos Backerei

Zu einem großen Teil formt Koos den Brotteig noch von Hand, nachdem er sorgfältig gewogen wurde. Ein arbeitsintensiver Arbeitsprozess, aber das Ergebnis lohnt sich.

À la carte

Für 19,50 pro Gericht stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen. Alle Gerichte sind mittelgroß.

Wir empfehlen 4 Gerichte pro Person.

Kalt

Wirsing Kohl | Kimchi | Mandel **V**

Paare von Krautsalat | Pesto von Mizuna | Palmkohl **V**

Holländische Garnele | Herbstrübe | Rettich Saft

Holländischer Gelbschwanz | Portulak | Austern creme

Short Rib vom BBB-Rind | Fregola | Kerbel

Warm

Gepuffter Knollensellerie | Sellerieblättercreme | fermentierter Knollensellerie **V**

Pilz-Tempura | Grünkohl | Beurre Blanc von Tomasu **V**

Skrei | Bluhm Kohl | Beurre Vert

Muschel | alter Millenniumskäse | Spitzkohl

Kalb | Rote Beete | Kartoffel

Hirsch | Rosenkohl | Spitzkohl (Zuschlag 10,-p.P.)

Nachspeisen

Blutorange | Campari | Thymian **V**

Birne | Zitronengras | Els la Vera **V**

Herve Käse | Panna cotta | Sirup aus Limburg **V**

Käseauswahl | Walnussbrot | Honig **V**

Chef's Menu

5 Kurse | 90.00

Lassen Sie sich von einer Auswahl von Küchenchef Guido Le Bron de Vexela. Inklusive Dessert überraschen. Das Menü des Küchenchefs wird nur pro Tisch serviert.