

De gerechten zijn geïnspireerd op het Wllland, ons landgoed en de directe omgeving.  
Chef Guido Le Bron de Vexela werkt met veel trots samen met  
verschillende lokale leveranciers.

### Het Wllland

Op het Wllland worden groenten, fruit en kruiden geteeld. Deze worden verwerkt in de gerechten die worden geserveerd in restaurant Les Salons. De moestuin van Château St. Gerlach wordt onderhouden met hulp van vrijwilligers, dit is ook de reden waarom het het “Wllland” wordt genoemd. Een tuin voor ons allemaal.

### Slagerij Kusters Margraten

Slagerij Kusters is een begrip in Zuid-Limburg. Een diervriendelijke omgang en een bewuste, duurzame manier om met de leefomgeving om te gaan staan bij slagerij Kusters hoog in het vaandel.

### Sjevraoje

Sjevraoje geitenkaas is gemaakt van biologische melk. De unieke smaak is een gevolg van de kwaliteit van de melk, de juiste balans bij het gebruik van de rijpingsculturen en het rijpingsproces.

### Chocolaterie

Bij Pralinea maken ze gebruik van spannende smaakcombinaties met een bijzondere uitstraling. Ze werken met pure ingrediënten en chocolades, samen met de chef hebben wij een eigen bonbon gecreëerd.

### Bakkerij Koos

Voor een groot deel vormt Koos het brooddeeg, nadat het secuur is afgewogen, nog met de hand. Een arbeidsintensief werkproces, maar het resultaat mag er zijn.

## À la carte

Voor 19,50 per gerecht stelt u zelf een menu samen. Al onze gerechten zijn middelgroot.  
*Wij raden u aan om per persoon 4 gerechten te bestellen.*

### Koud

Savooiekool | kimchi | amandel **V**

Paarse koolrabi | mizuna | palmkool **V**

Hollandse garnaal | herfstraap | sap van radijs

Dutch yellowtail | postelein olie | crème van oester

Short rib van BBB rund | fregola | pesto van kervel

### Warm

Verschillende bereidingen van knolselderij | gel van citrus | krokante bladselderij **V**

Tempura van oesterzwam uit Schimmert | boerenkool | beurre blanc van Tomasu **V**

Zeeuwse mosselen | oude Millennium kaas | spitskool

Skrei | bloemkool | beurre vert

Kalfssukade | rode biet | aardappel

Reerug & schouder | spitskool | spruitjes van het Wllland (supplement 10,-p.p.)

### Dessert

Bloedsinaasappel | Campari | tijm **V**

Peer | citroengras | Els la Vera **V**

Herve kaas | panna cotta | Limburgse stroop **V**

Assortiment van kazen | notenbrood | honing **V**

### Chef's menu

5 gangen | 90.00

Laat u verrassen door een selectie van chef Guido Le Bron de Vexela inclusief dessert.  
Het chef's menu wordt alleen per tafel geserveerd.