

Welkom

Dromen en realiteit
Zijn voor u heden zéér nabij

Gastronomie en schilderkunst
Vieren op uw bord hoogtij

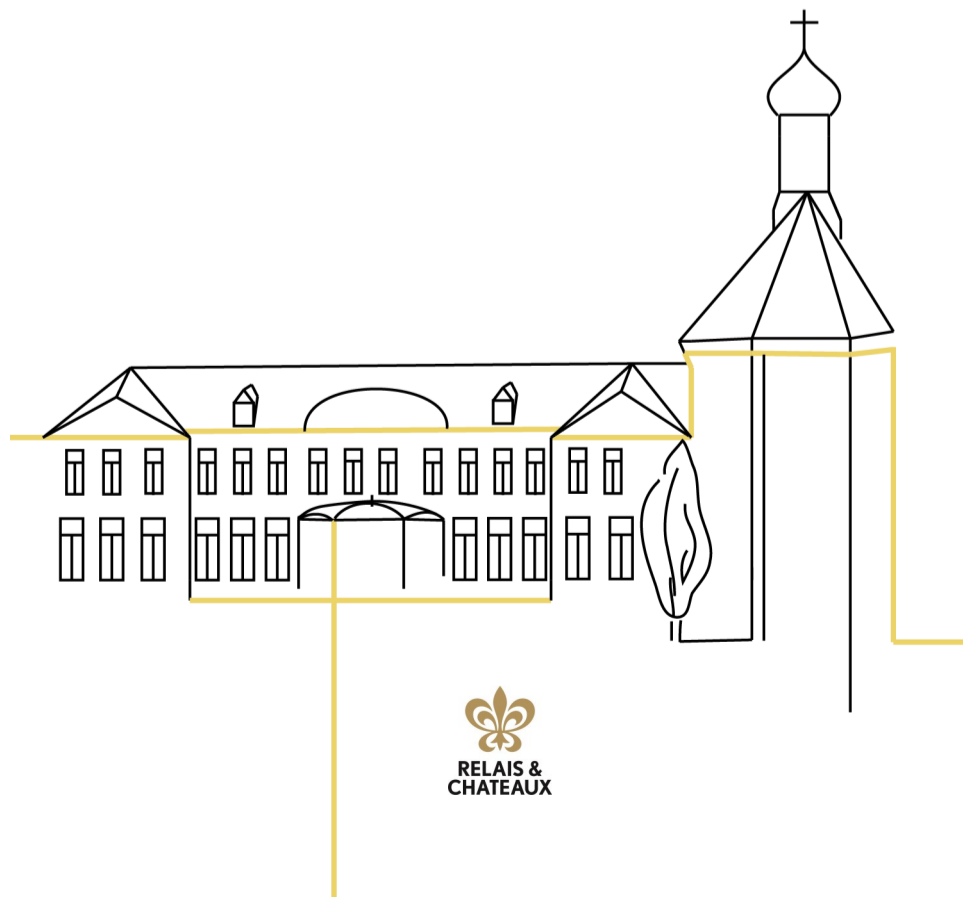
Mochten uw smaakpapillen vertalen
Wat uw ogen laten zien

U dit mede laat begeleiden
Door heerlijke wijnen bovendien

U zich tevens heeft gestoken
In gepaste diskledij

Hoort u werkelijk als geen ander
In ons Gerlach-schilderij
C.P.11.03


Chef de Cuisine Guido Le Bron de Vexela
en Maître d'hôtel Jurgen Houben
wensen u samen met hun brigades
een culinaire avond toe.





Menu


Relais & Châteaux


Wij nemen u graag mee op een culinaire reis
waarbij u het seizoen ontdekt op uw bord.


Kingfish – mierikswortel
gerookte paling – waterkers 


Cocktail van kreeft – haringkuit
peterselie – citrus 

Courgette – mozzarella
tomaat – saffraan 

Rode mul – venkel
antiboise – zeewier 

Anjouduif – rode biet
quinoa – haricots verts 

Munster – brioche
venkel – ganzenleverijs 

Kersen – mascarpone
rozen – Valrhona chocolade 

7-gangen 112

Kingfish | Kreeft | Courgette | Rode mul
Duif | Munster | Kersen

6-gangen 102


Kingfish | Kreeft | Courgette | Rode mul | Duif | Kersen

5-gangen 92

Kingfish | Kreeft | Rode mul | Duif | Kersen

4-gangen 82

Kingfish | Rode mul | Duif | Kersen


 In deze gerechten zijn producten verwerkt
afkomstig van ons eigen landgoed
of uit de directe omgeving.

Wijnarrangement


4-gangen 48 | 5-gangen 55 | 6-gangen 57 | 7-gangen 60


Menu Vegetarisch


Maak een wandeling over ons landgoed
en ontdek de mooiste groentes en kruiden.


Waterkers – mierikswortel
couscous – crème fraîche 


Vegetarische cocktail – peterselie
citrus – ijs van Verger de Camille bier 

Courgette – mozzarella
tomaat – saffraan 

Coeur de boeuf – venkel
zeewier – antiboise 

Rode biet – quinoa
haricots verts – pistache 

Munster – brioche
venkel – appel sorbetijs 

Kersen – mascarpone
rozen – Valrhona chocolade 

7-gangen 98

Waterkers | Vegetarische cocktail | Courgette
Coeur de boeuf | Rode biet | Munster | Kersen

6-gangen 93

Waterkers | Vegetarische cocktail | Courgette
Coeur de boeuf | Rode biet | Kersen

5-gangen 88

Waterkers | Vegetarische cocktail
Coeur de boeuf | Rode biet | Kersen


4-gangen 78

Waterkers | Coeur de boeuf | Rode biet | Kersen

Menu's graag per tafel bestellen.
Met dieetwensen houden wij graag rekening.

De 7-gangen menu's zijn te bestellen tot 21:00uur


Voorgerechten

Kingfish – mierikswortel
gerookte paling – waterkers 

29

Langoustine staartje – avocado
Hollandse garnaltjes – lavas 


36

Kalfsvlees uit Margraten – eidooier
kalfstong – piccalilly 

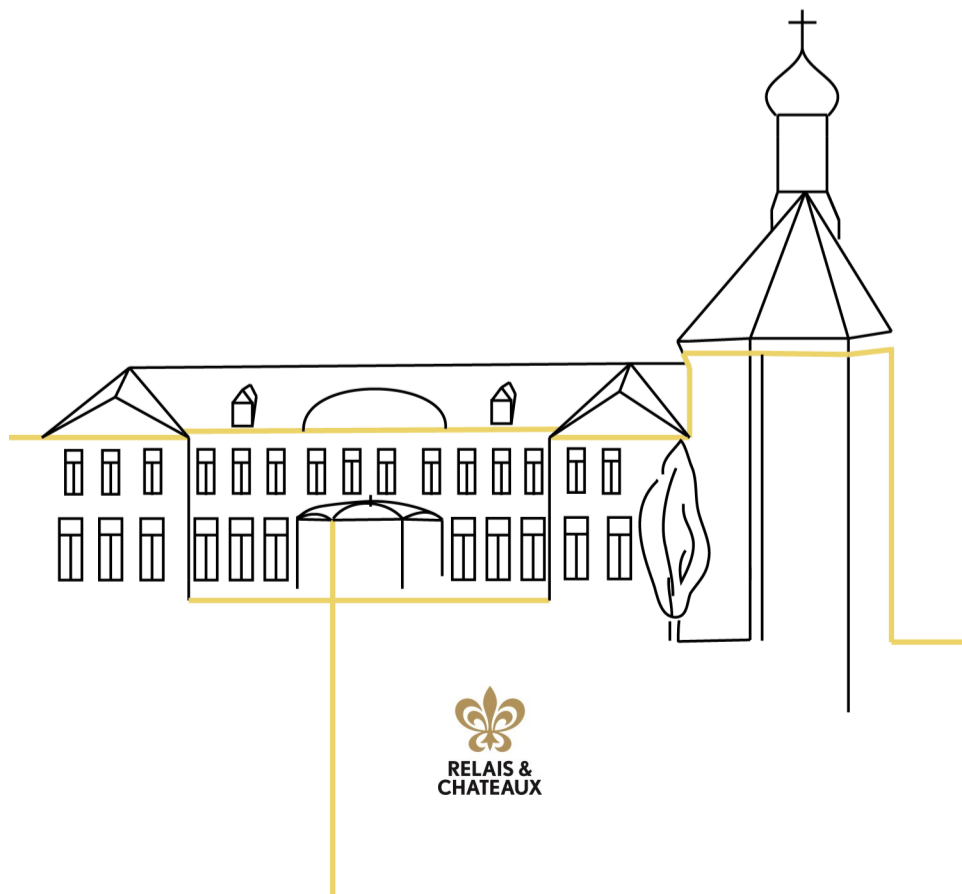
32

Coquille saint Jaques – sobrasada
saffraan – kokkels


35

 In deze gerechten zijn producten verwerkt
afkomstig van ons eigen landgoed
of uit de directe omgeving.


Voor informatie over allergenen
kunt u terecht bij onze bediening.




Hoofdgerechten

Rode Mul – antiboise
venkel – zeewier 


42

Gebakken rogvleugel – artisjok
miso – paksoi 


39

Anjouduif – rode biet
quinoa – haricots verts 

46


Kalfszwezerik – bospeen
kalfstong – Madeira 

43

Gebraden runderlende – laurier
bospeen – courgette 

voor 2 personen

44 per persoon

 In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze bediening.



Zachte, romige kazen

Heerlijkheid van Rumbeke
België

Damse Mokke Bio
België



Harde kazen

Etivaz Alpage
Zwitserland

Boeren Goudse Oplegkaas
Nederland

Mont Vully Reserve
Zwitserland



Roodbacteriekazen

Limburgse grottenkaas met bier
België

Tomme de Stavelot
België


Chevre Cabricharme
België




Blauwaderkazen

Bleu Des Moines
België

Achelse Blauwe
België




Assortiment van onze kaaswagen
geserveerd met vijgenbrood
en gelei van fruit uit eigen boomgaard. 
20 per persoon


Gezien de kleinschaligheid van enkele van
onze leveranciers kan het voorkomen dat
een kaas niet meer voorradig is.


Desserts

Valrhona chocolade – citroen cremeux
sorbet van framboos
17,50

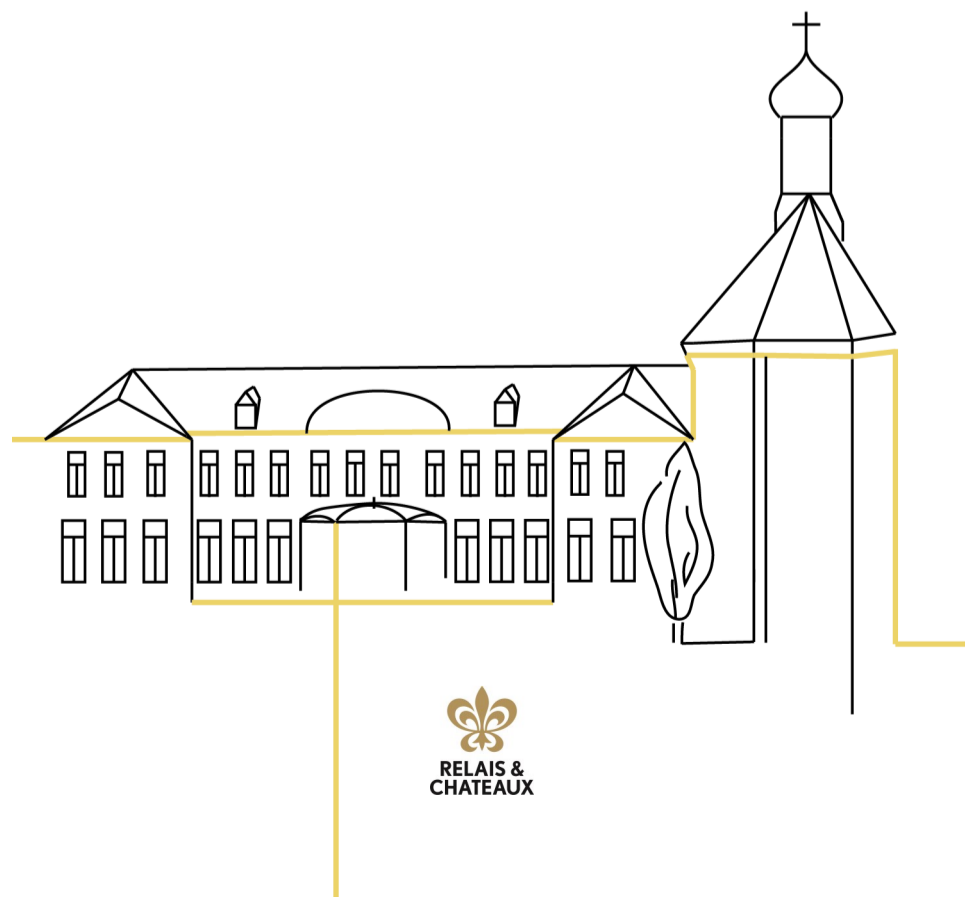
Kersen – mascarpone
rozen – Valrhona chocolade 
17,50

Proeverij van sorbet en roomijs
15,50

Kaas – vijgenbrood – biologische stroop 
20

 In deze gerechten zijn producten verwerkt
afkomstig van ons eigen landgoed
of uit de directe omgeving.

Voor informatie over allergenen
kunt u terecht bij onze bediening.



Koffie & Thee

Blanche Dael koffie

Samen met Oostwegel Collection heeft Blanche Dael een melange voor lungo en espresso geselecteerd.

Voor de lungo-variant is dit een arabica-melange. Deze koffie is donkerder gebrand en samengesteld met bonen uit Guatemala, India en Brazilië. Dit geeft deze koffie een sterke body met cacao, vanille en zoete drop, maar ook een zachte en zoete smaak met een stroperig mondgevoel.

Bij de espresso-variant is er gekozen voor een typisch Italiaanse espressokoffie, donker gebrand en intens van smaak. Deze koffie kenmerkt zich door chocolade, drop en laurier en is heerlijk vol van smaak. Bonen uit Guatemala, India, Brazilië en Colombia.

Newby Teas

'The Luxury Tea Company'

Newby is opgericht in Londen met als missie het verkrijgen, mengen, conserveren en serveren van de meest delicate theesoorten ter wereld.

Thee is Newby's passie, kunst, wetenschap, geschiedenis, nalatenschap en leven.

Vraag naar onze speciale theekaart.

Koffie | Thee | Friandises

7,50

Rising Flower

Verfijnde groene theeblaadjes, met de hand verwerkt om heldere goudbloemen te omhullen.

Een meesterlijk werk van vakmensen dat uitkomt als er warm water op wordt geschonken.

Terwijl de bloem zich ontplooit laat zij een symfonie van de natuur op haar best zien.

Bereidingstijd: ca 10min.

