Welkom

Dromen en realiteit
Zijn voor u heden zéér nabij

Gastronomie en schilderkunst
Vieren op uw bord hoogtij

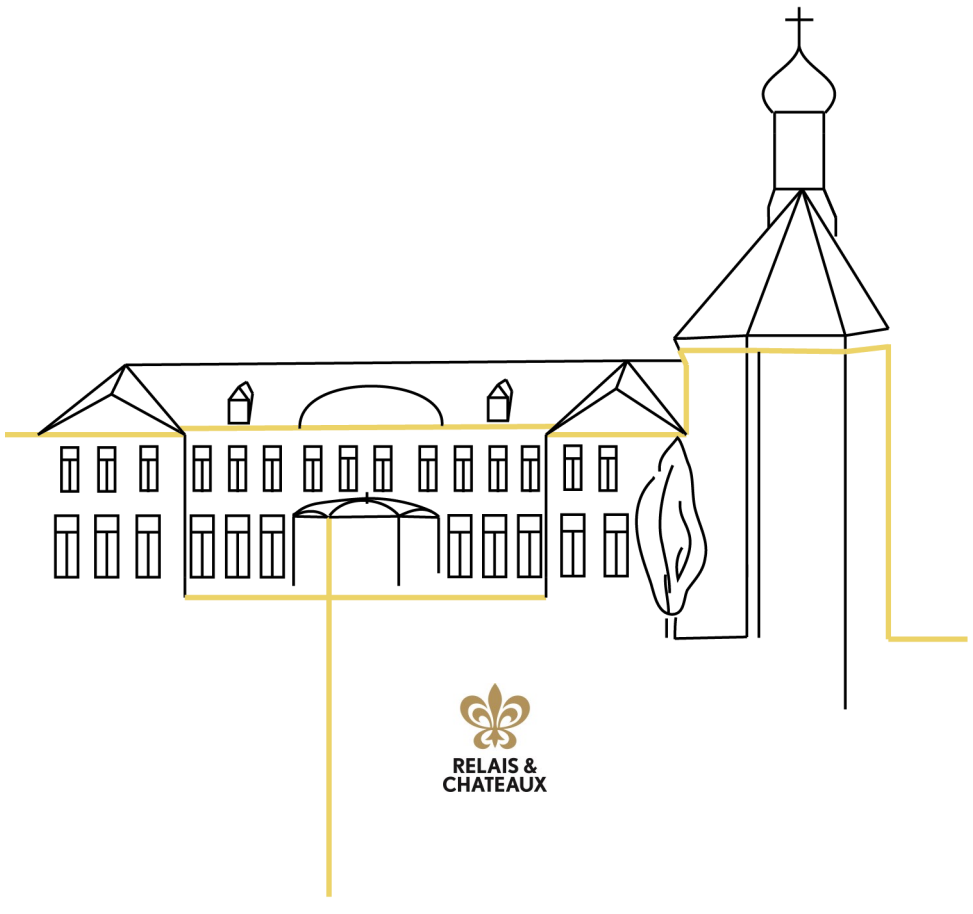
Mochten uw smaakpapillen vertalen
Wat uw ogen laten zien

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.



RELAIS &
CHATEAUX

Menu
Relais & Châteaux

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

Makreel – venkel
palmkool – crème fraîche

Appel – ganzenlever
ossenstaart – rund uit Margraten

Coquille – pompoen
inktvis – prei

Krulvarkens rib – knolselderij
zwarte walnoot – truffel

Anjou duif – rode biet
hazelnoot – quinoa

Vacherin Mont d'Or
courgette – peer

Pruimen – citroenverbena
cake van pistache

7-gangen **112**
Makreel | Appel | Coquille | Krulvarkens rib
Duif | Vacherin Mont d'Or | Pruimen

6-gangen **102**
Makreel | Appel | Coquille | Duif |
Vacherin Mont d'Or | Pruimen

5-gangen **92**
Makreel | Appel | Coquille | Duif | Pruimen

4-gangen **82**
Makreel | Appel | Duif | Pruimen

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.

Prei – venkel
palmkool – crème fraîche

Avocado – appel
couscous – jeneverbes

Pompoen – citrus
algen – geitenkaas

Knolselderij – zwarte knoflook
truffel – bladselderij

Rode biet – witlof
hazelnoot – quinoa

Vacherin Mont d'Or
courgette – peer

Pruimen – citroenverbena
cake van pistache

7-gangen **98**
Prei | Avocado | Pompoen | Knolselderij
Rode biet | Vacherin Mont d'Or | Pruimen

6-gangen **93**
Prei | Avocado | Pompoen
Rode biet | Vacherin Mont d'Or | Pruimen

5-gangen **88**
Prei | Avocado| Pompoen | Rode biet | Pruimen

4-gangen **78**
Prei | Avocado | Rode biet | Pruimen

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

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

Voorgerechten

Makreel – venkel
palmkool – crème fraîche
30

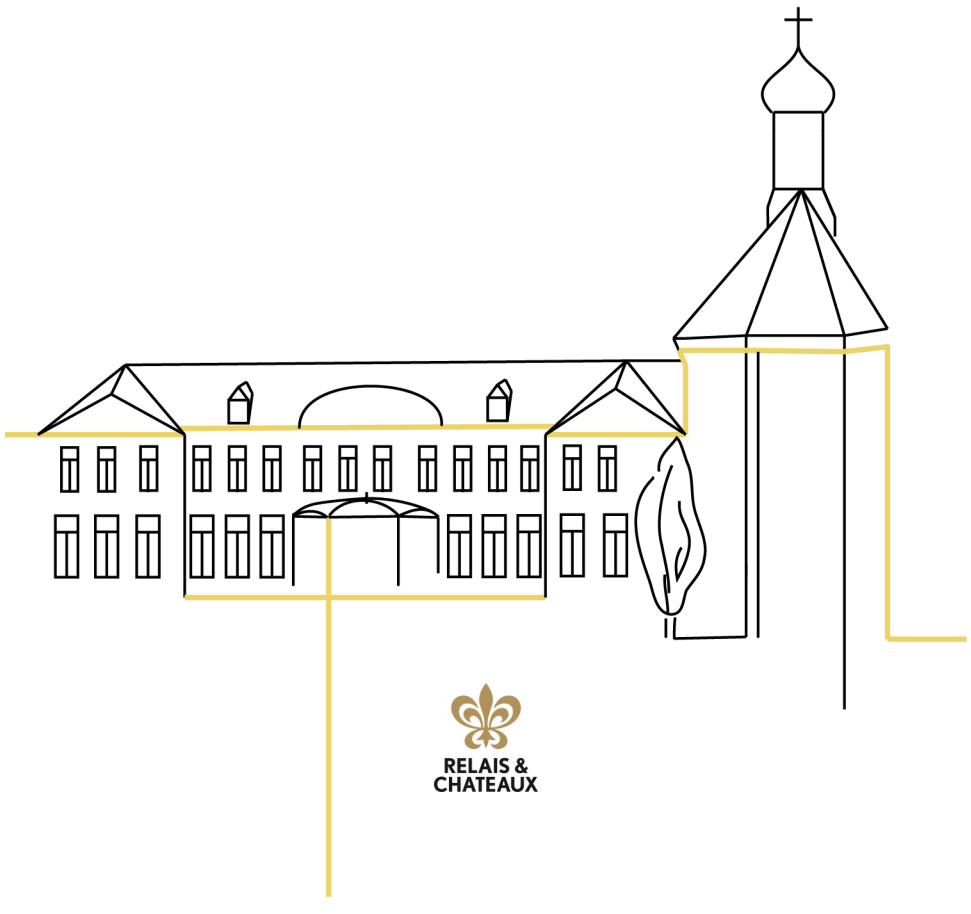
Langoustine staartje – avocado
Hollandse garnaaltjes – lavas
36

Appel – ganzenlever
ossenstaart – rundvlees uit Margraten
35

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

Tarbot – pompoen
algen – prei
44

Gebakken rogvleugel – artisjok
miso – paksoi
39

Anjouduif – rode biet
quinoa – hazelnoot
46

Kalfszwezerik – schorseneer
kalfstong – cornichon
43

Gebraden runderlende – witlof
laurier – Madeira
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.

RELAIS &
CHATEAUX

Kazen

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

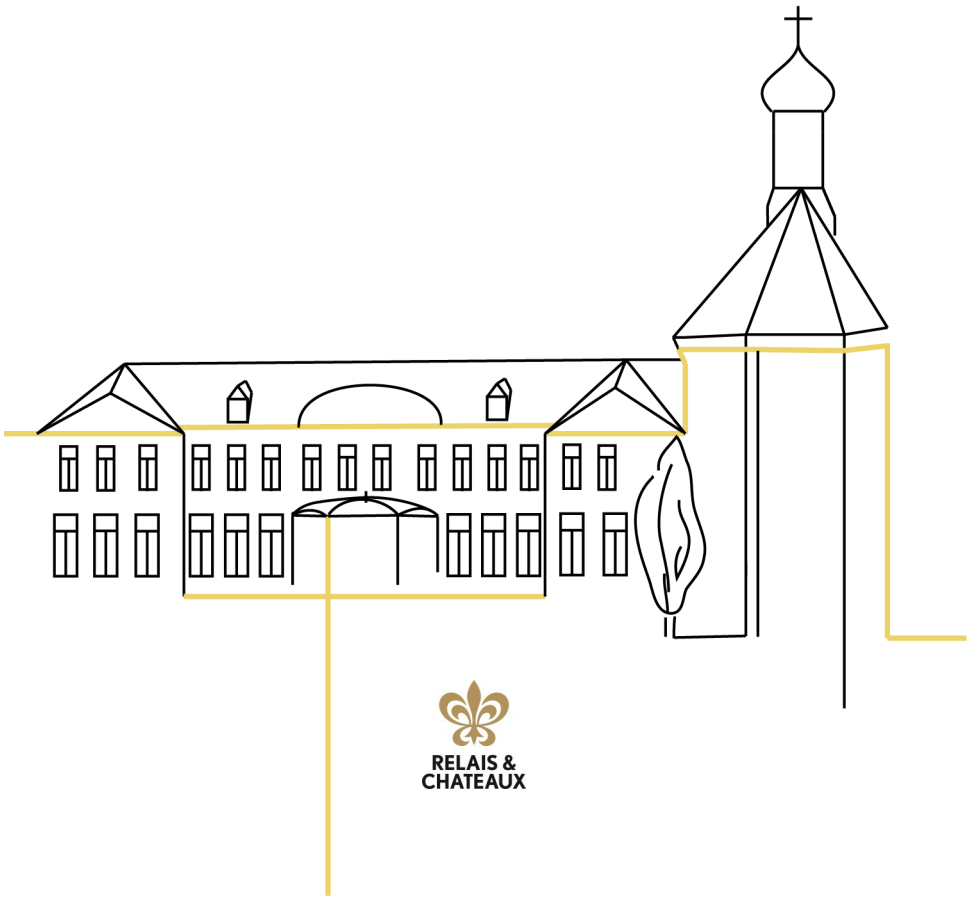
Pruimen – citroenverbena
cake van pistache
17,50

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.



RELAIS &
CHATEAUX

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
9,50

Rising Flower

Verfijnde groene theeblaadjes, met de hand verwerkt
om heldere goudsbloemen 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.