

Welkom

Dromen en realiteit
Zijn voor u heden zéér nabij

Gastronomie en schilderkunst
Vieren op uw bord hoogtij

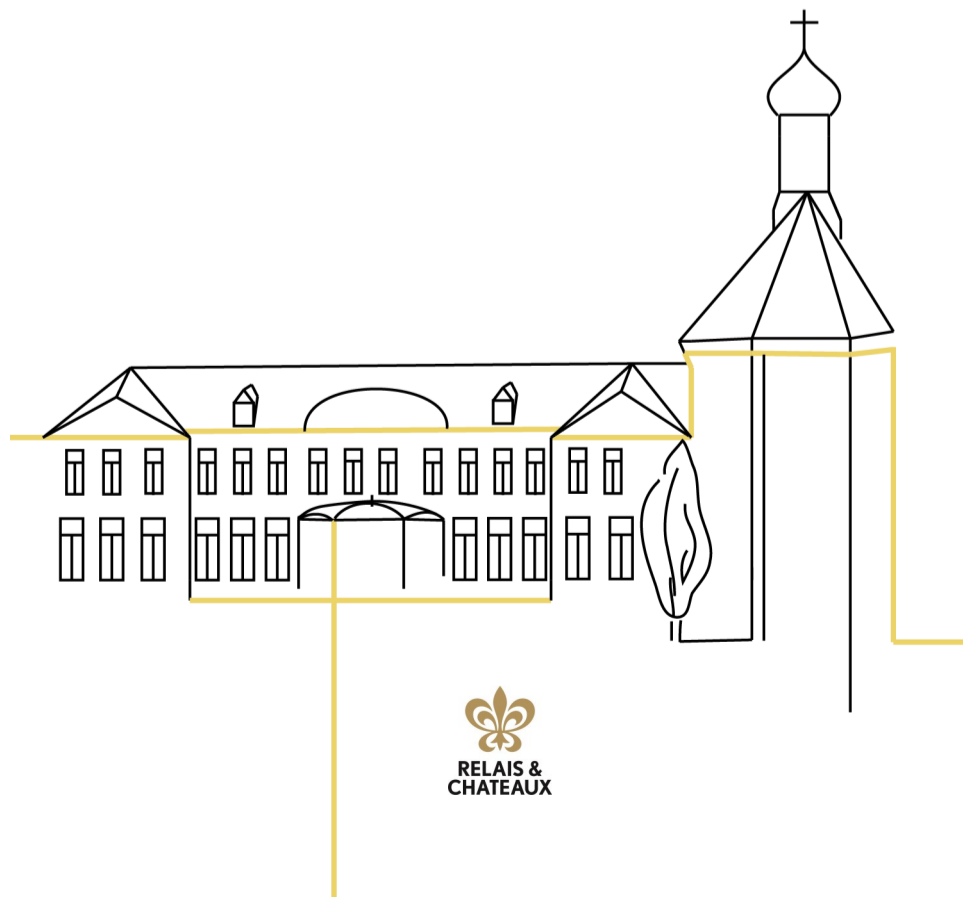
Mochten uw smaakpapillen vertalen
Wat uw ogen laten zien

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.

Noordzeekrab – citrus – rode gamba

Kalf uit Margraten – ganzenlever – witlof 🌿

Zeebaars – spitskool – gerookte boter 🌿

Krull varken rib – knolselderij – truffel 🌿

Prince de dombes eend – pastinaak – kumquat

Vacherin Mont d'Or – courgette – peer 🌿

Appel – blanc manger – kaneel 🌿

7-gangen 112

Krab | Kalf | Zeebaars | Varken
Eend | Vacherin Mont d'Or | Appel

6-gangen 102

Krab | Kalf | Zeebaars | Eend
Vacherin Mont d'Or | Appel

5-gangen 92

Krab | Kalf | Zeebaars | Eend | Appel

4-gangen 82

Krab | Kalf | Eend | Appel

Begeleidende wijnen

Per glas 9 | Halve glazen 5

"PriSecco" Alcoholvrij

Per glas 7

Menu's graag per tafel bestellen.

Met dieetwensen houden wij graag rekening.

De 7-gangenmenu's zijn te bestellen tot 21.00 uur

Menu Vegetarisch

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


Avocado – citrus – koolrabi

Bloemkool – witlof – sesamzaad

Spitskool – gerookte boter – prei 

Knolselderij – zwarte walnoot – truffel 

Pastinaak – aardappel - kervelwortel 

Vacherin Mont d'Or – courgette – peer 

Appel – blanc manger – kaneel 

7-gangen **98**

Avocado | Bloemkool | Spitskool | Knolselderij
Pastinaak | Vacherin Mont d'Or | Appel

6-gangen **93**


Avocado | Bloemkool | Spitskool
Pastinaak | Vacherin Mont d'Or | Appel

5-gangen **88**

Avocado | Bloemkool | Spitskool | Pastinaak | Appel

4-gangen **78**

Avocado | Bloemkool | Pastinaak | Appel

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

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

De 7-gangenmenu's zijn te bestellen tot 21.00 uur

Voorgerechten

Noordzeekrab
citrus – rode gamba

32

Kalf uit Margraten
ganzenlever – witlof

35

Kingfish
venkel – Palmkool – dragon

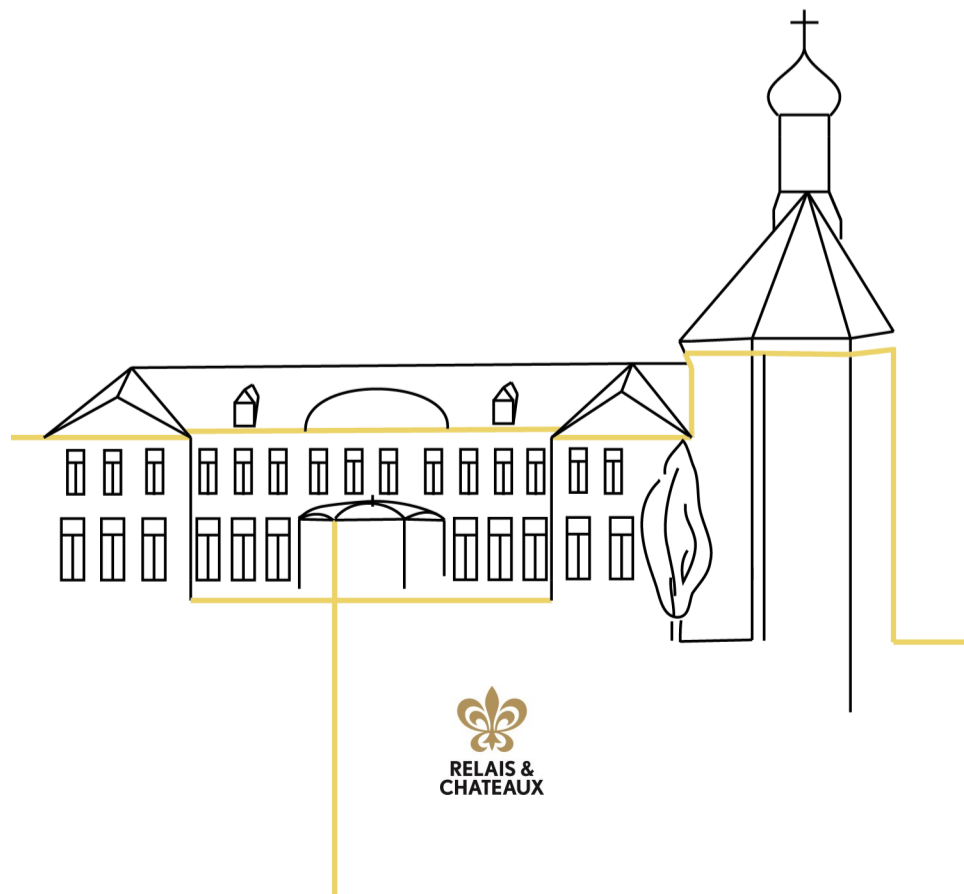
30

Langoustine
bloemkool – zwarte knoflook

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

Gebakken Rogvleugel
artisjok – miso – kappertje

39

Zeebaars
spitskool – dashi – gerookte boter 


40


Prince de Dombes eend
pastinaak – kumquat

46

Reerugfilet
kervelwortel – rode biet 

46

Gebraden Runderlende
Madeira – laurier- aardpeer 
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 kazen.
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

Dulcey chocolade
cardemom – koffie 
17,50

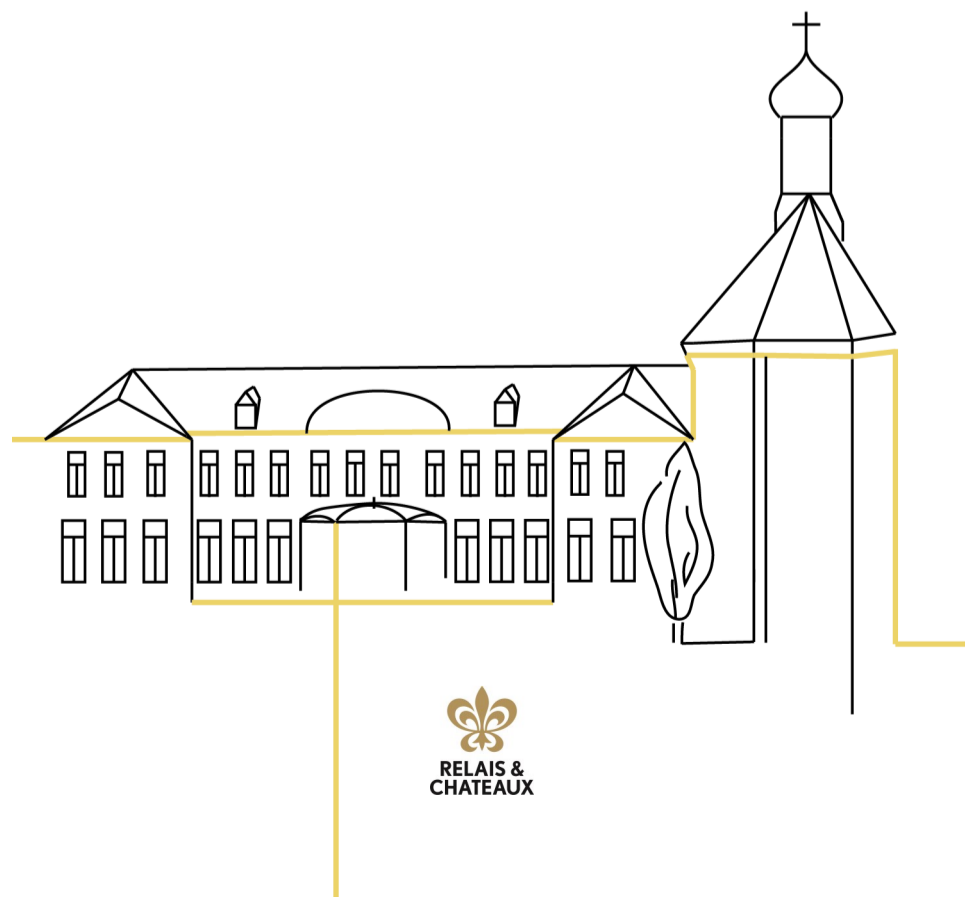
Appel
blanc manger – kaneel- vanille 
17,50

Proeverij
sorbet - roomijs
15,50

Kaas
vijgenbrood – Verger de Camille 
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

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.

