

Welkom

Dromen en realiteit
Zijn voor u heden zéér nabij

Gastronomie en schilderkunst
Vieren op uw bord hoogtij

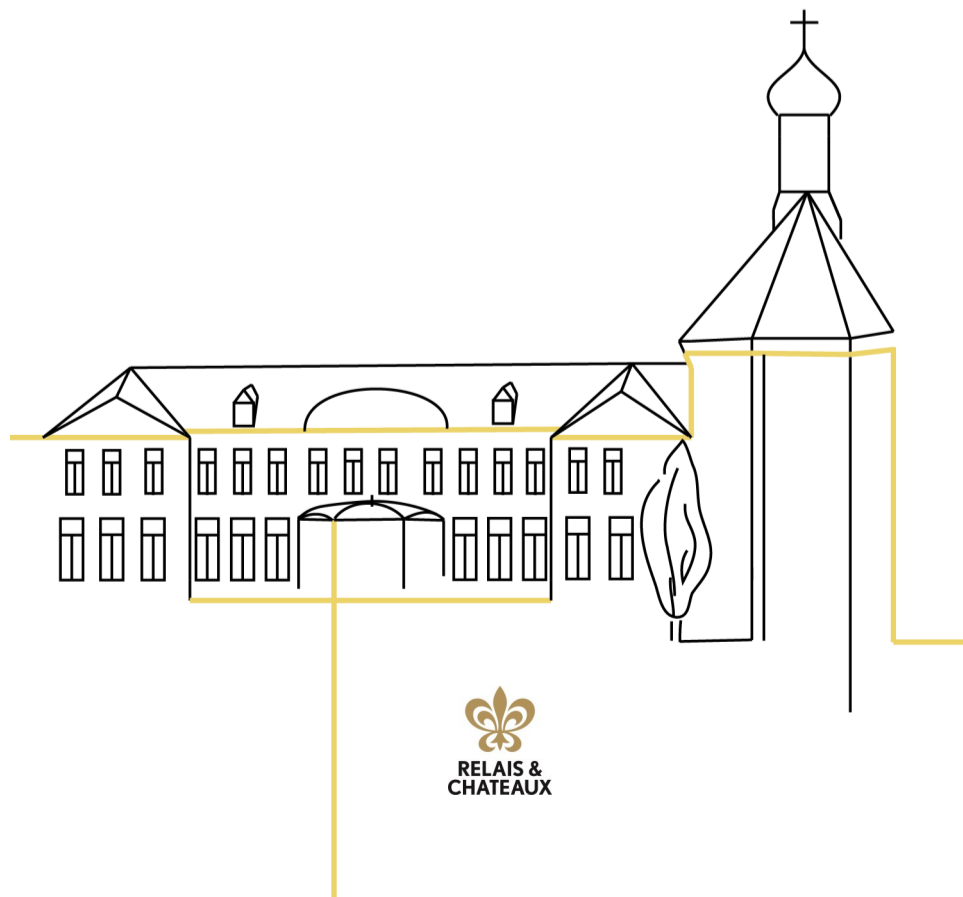
Mochten uw smaakpapillen vertalen
Wat uw ogen laten zien

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 – asperge
peterselie – haringkuit 


Kalfsvlees uit Margraten – eidooier
asperge – dragon 

Asperge – rucola
hollandaise 

Rode mul – kappertjes
tomaat – kapperblad

Lam – daslook
aubergine – schapenkaas 

Munster – brioche
venkel – ganzenleverijs 

Rabarber – kardemomroomijs
framboos – witte chocolade 

7-gangen 98

Kingfish | Kalf | Asperge | Rode mul
Lam | Munster | Rabarber

6-gangen 93


Kingfish | Kalf | Asperge | Rode mul | Lam | Rabarber

5-gangen 88

Kingfish | Kalf | Rode mul | Lam | Rabarber

4-gangen 78

Kingfish | Rode mul | Lam | Rabarber

 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.

Couscous – komkommer
crème fraîche – peterselie 🌿

Avocado – quinoa
eidooier – dragon 🌿

Asperge – rucola
hollandaise 🌿

Tomaat – kappertjes
pijnboompitten – kapperblad 🌿

Aubergine – doperwten
schapenkaas – pistache 🌿

Munster – brioche
venkel – appel sorbetijs 🌿

Rabarber – kardemomijns
framboos – witte chocolade 🌿

7-gangen 80

Couscous | Avocado | Asperge
Tomaat | Aubergine | Munster | Rabarber

6-gangen 75

Couscous | Avocado | Asperge
Tomaat | Aubergine | Rabarber

5-gangen 70

Couscous | avocado | Tomaat
Aubergine | Rabarber


4-gangen 65

Couscous | Tomaat | Aubergine | Rabarber

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 – asperge
peterselie – haringkuit 

29

Langoustine staartje – avocado
Hollandse garnaltjes – lavas 


36

Kalfsvlees uit Margraten – eidooier
asperge – dragon 

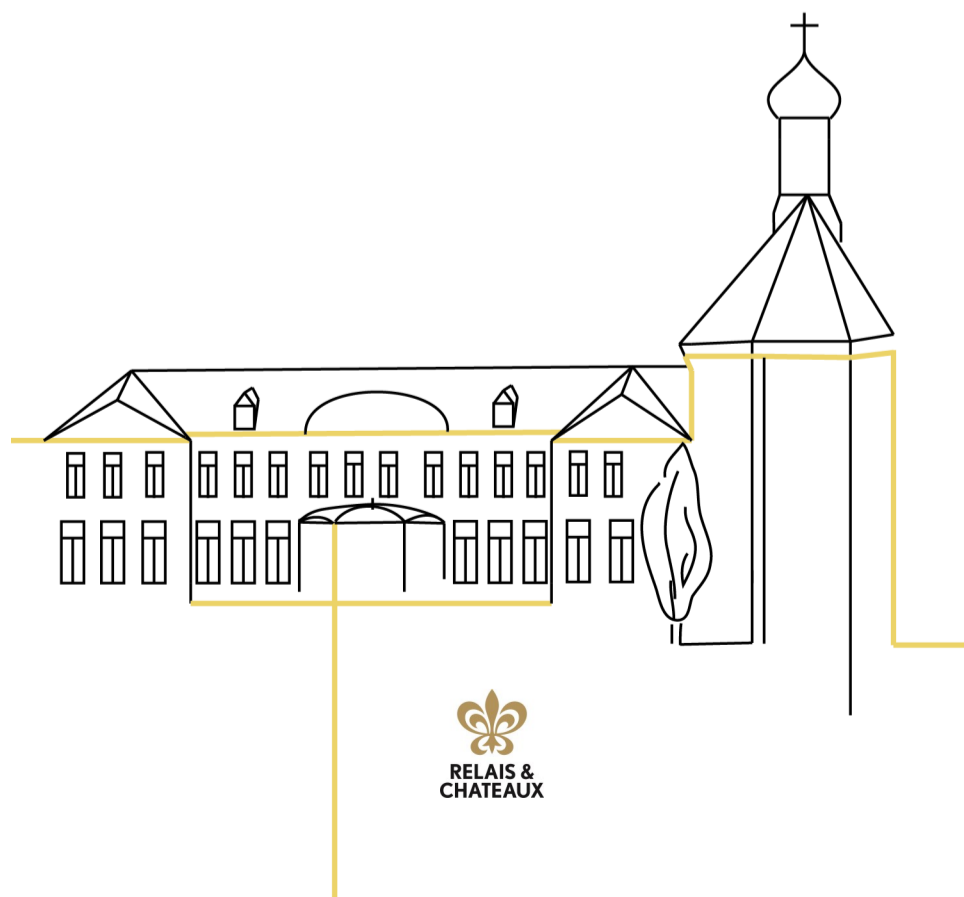
32

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 – tomaat – kappertjes
asperge – kapperblad 


42

Gebakken rogvleugel – asperge
miso – artisjokcreme 


38


Lam – aubergine – daslook
doperwt – schapenkaas 

45

Kalfszwezerik – kalfstong
asperge – doperwt 

42

Gebraden runderlende – asperge
bospeen – laurier 
voor 2 personen
43 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

Kweeper – roomijs van rozemarijn uit onze tuin
luchtige witte chocolade 🌿

17,50

Rabarber – kardemomroomijs
framboos – witte chocolade 🌿

17,50

Proeverij van sorbet en roomijs

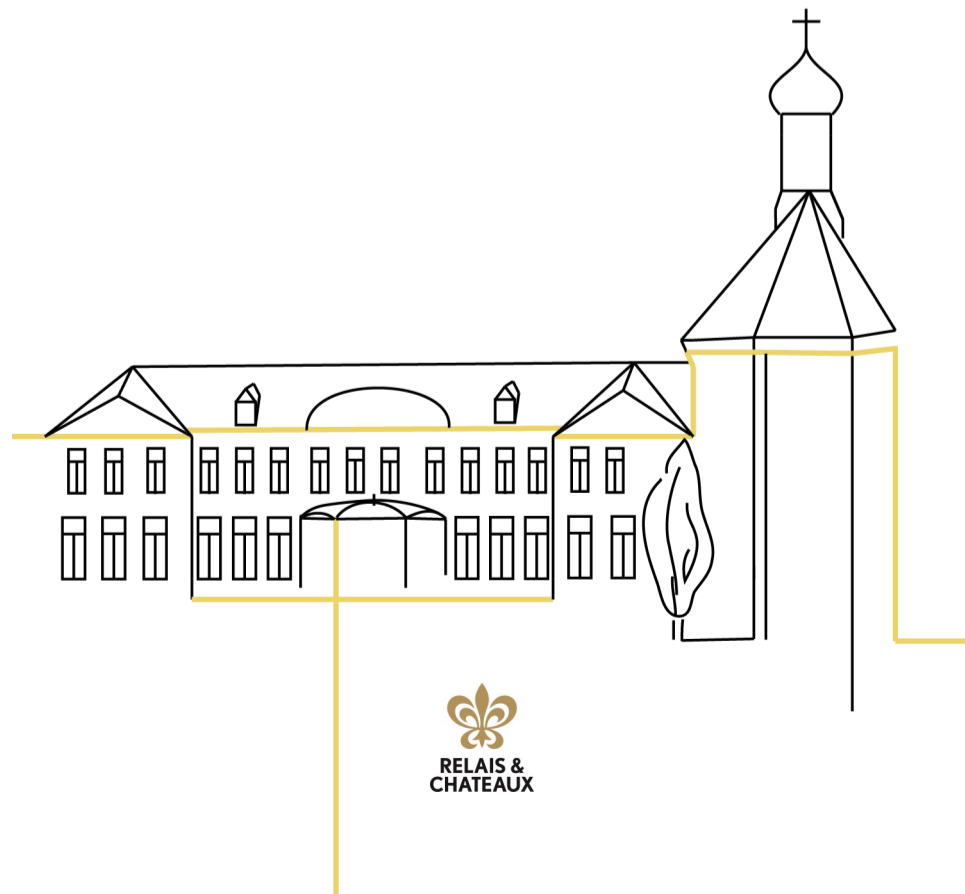
15,50

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.

