

Die Gerichte sind inspiriert von Wjlland, unserem Anwesen und der unmittelbaren Umgebung. Küchenchef Guido Le Bron de Vexela ist stolz auf seine Arbeit mit verschiedenen lokale Lieferanten.

Wjlland

Auf dem Wjlland werden Gemüse, Obst und Kräuter angebaut. Diese werden im Gerichte serviert im Restaurant Les Salons. Der Gemüsegarten von Château St. Gerlach wird mithilfe von Freiwilligen gepflegt, weshalb es auch das "Wjlland" genannt wird. Ein Garten für uns alle.

Metzgerei Kusters Margraten

Butcher's Kusters ist ein Begriff in Süd-Limburg. Tierfreundliches Handling und ein Ein bewusster, nachhaltiger Umgang mit der Umwelt steht im Vordergrund. Die Bedeutung bei Metzgerei Kusters hat einen hohen Stellenwert.

Sjevraoje

Sjevraoje Ziegenkäse wird aus Bio-Milch hergestellt. Sein einzigartiger Geschmack ist ein Ergebnis der Qualität der Milch, das richtige Gleichgewicht bei der Verwendung von Reisekulturen und den Reifeprozess.

Chocolaterie

Bei Pralinea werden spannende Geschmackskombinationen mit einem besonderen Sie arbeiten mit reinen Zutaten und Pralinen, zusammen mit Der Koch hat unser eigenes Bonbon kreiert.

Koos Bakery

Zu einem großen Teil formt Koos den Brotteig noch von Hand, nachdem er sorgfältig gewogen wurde. Ein arbeitsintensiver Arbeitsprozess, aber das Ergebnis lohnt sich.

À la carte

Für 19,50 pro Gericht stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen. Alle unsere Gerichte sind mittelgroß. Wir empfehlen, mindestens 4 Gerichte aus diesem Menü zu bestellen. Nach dem Hauptgericht präsentieren Sie das Dessert Menü.

Kalt

Karotte | Kartoffel | Soße aus Bohnen **V**

Ajo Blanco | Sjevraoje Ziegenkäse | Bärlauch **V**

Holländische Carnele | Herbstrübe | Rettichsaft

Holländischer Gelbschwanz | Purslanöl | Austern creme

Rebhuhn | Rüben grün | geröstete Walnuss

Warm

Zubereitungen von Knollensellerie | Zitrusgel | knusprige Sellerieblätte **V**

Pastinaken | Grünkohl | Brühe von lokalen Pilzen **V**

Muscheln | alter Millennium-Käse | Spitzkohl

Heilbutt | fermentierter Knoblauch | Lauchcoulis

Rinder backe vom BBB-Rind | Rote Beete | Ziegenkäse

Fasanenhähne | fermentierter Weißkohl | Topinambur

Nur für 2 Personen - (Zuschlag 20,-p.P.)

Nachspeisen

Feigen | Rote Bete | Pistazien | Honig von unseren Bienen **V**

Pochierte Birne | Eis mit Zimt und Zitronengras | Karamell mit Els La Vera **V**

Herve Käse | Panna cotta mit Limburger Sirup | Sauerteig **V**

Käseauswahl | Walnussbrot | Honig **V**

Chef's menu

5 Kurse | 90.00

Lassen Sie sich von einer Auswahl von Küchenchef Guido Le Bron de Vexela. Inklusive Dessert überraschen. Das Menü des Küchenchefs wird nur pro Tisch serviert.