

De gerechten zijn geïnspireerd op het Wjlland, ons landgoed en de directe omgeving.
Chef Guido Le Bron de Vexela werkt met veel trots samen met
verschillende lokale leveranciers.

Het Wjlland

Op het Wjlland worden groenten, fruit en kruiden geteeld. Deze worden verwerkt in de gerechten die worden geserveerd in restaurant Les Salons. De moestuin van Château St. Gerlach wordt onderhouden met hulp van vrijwilligers, dit is ook de reden waarom het het “Wjlland” wordt genoemd. Een tuin voor ons allemaal.

Slagerij Kusters Margraten

Slagerij Kusters is een begrip in Zuid-Limburg. Een diervriendelijke omgang en een bewuste, duurzame manier om met de leefomgeving om te gaan staan bij slagerij Kusters hoog in het vaandel.

Sjevraoje

Sjevraoje geitenkaas is gemaakt van biologische melk. De unieke smaak is een gevolg van de kwaliteit van de melk, de juiste balans bij het gebruik van de rijpingsculturen en het rijpingsproces.

Chocolaterie

Bij Pralinea maken ze gebruik van spannende smaakcombinaties met een bijzondere uitstraling. Ze werken met pure ingrediënten en chocolades, samen met de chef hebben wij een eigen bonbon gecreëerd.

Bakkerij Koos

Voor een groot deel vormt Koos het brooddeeg, nadat het secuur is afgewogen, nog met de hand. Een arbeidsintensief werkproces, maar het resultaat mag er zijn.

À la carte

Voor 19,50 per gerecht stelt u zelf een menu samen. Al onze gerechten zijn middelgroot. Wij raden u aan om minimaal 4 gerechten te bestellen van deze kaart. Na het hoofdgerecht presenteren wij u de dessertkaart.

Koud

Wortel | aardappel | jus van snijbonen **V**

Ajo Blanco | Sjevraoje geitenkaas | daslook **V**

Hollandse garnaal | herfstraap | sap van radijs

Dutch yellowtail | postelein olie | crème van oester

Patrijs | raapstelen | geroosterde walnoot

Warm

Verschillende bereidingen van knolselderij | gel van citrus | krokante bladselderij **V**

Pastinaak | boerenkool | bouillon van paddenstoelen uit Schimmert **V**

Zeeuwse mossel | oude Millennium kaas | spitskool

Heilbot | gefermenteerde knoflook | coulis van prei

Runderwang van het BBB rund | rode biet | Sjevraoje geitenkaas

Fazanten hen | gefermenteerde witte kool | aardpeer

Enkel voor 2 personen - (supplement 20,-p.p.)

Dessert

Vijgen | rode biet | pistache | honing van onze bijen **V**

Gepocheerde peer | roomijs van kaneel en citroengras | karamel met Els La Vera **V**

Herve kaas | panna cotta van Limburgse stroop | zuurdesem **V**

Assortiment van kazen | notenbrood | honing **V**

Chef's menu

5 gangen | 90.00

Laat u verrassen door een selectie van chef Guido Le Bron de Vexela inclusief dessert.

Het chef's menu wordt alleen per tafel geserveerd.