

Menu L'esprit Limbourgeoise

Kabeljauw | Crème van kruiden | Gezouten komkommer
+ Kaviaar (17,50 supplement)



*Tartaar van kalf uit Margraten | Witte ui | Sjevraoje geitenkaas



Tongfilet | Sabayon van gerookte boter | Snijbiet



Patrijs | Bloedworst | Gefermenteerde witte kool



** Regionale kazen | Appelstroop | Honing van Gerlachus bijen **V**



Cremeux van pompoen | Mousse van chocolade |
Sorbet van bloedsinaasappel **V**

4-gangen €65 - Inclusief wijnarrangement €103

* 5-gangen €75 - Inclusief wijnarrangement €123

** 6-gangen €85 - Inclusief wijnarrangement €142

Voorgerechten

Pastrami van hert | Prei van de barbecue | Ganzenlever 28

Langoustine | Pompoen | Citroenverbena 28

Bieten van het "Wjlland" | Sjevraoje geitenkaas | Bieslookolie **V** 25

Hoofdgerechten

Runderlende | Knolselderij | Paddenstoel 35

Wilde zeebaars | Artisjok | Beurre noisette 37

Bloemkool van de barbecue | Truffel | Hazelnoot **V** 29

Desserts

Regionale kazen | Appelstroop | Honing van Gerlachus bijen **V** 17

Mousse van mascarpone | Compote van kersen | Kaneelijs **V** 12

Cremeux van bramen | Boeren yoghurt | Bramensorbet **V** 12

V Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers



RELAIS &
CHATEAUX