

Menu

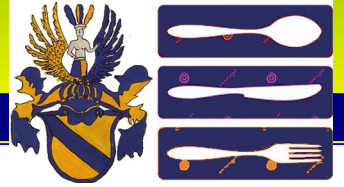
Die

Limburgische

Küche

5 gängen

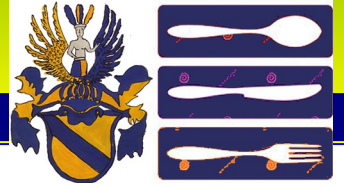
Andrea Koch



veurjerech
krooteschijfjes
mit inge
mostreechsaus
e

caramel-walneutjes

Hauchdünne Choggia mit caramelisierten
Walnüssen, Limb. Senfdressing und Rauke

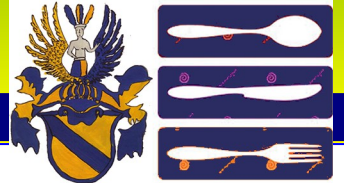


pleseer veur mieër
inge visj-tartaar
va jen
bronforel

ein Tartaar von der Bachforelle & Hering

tusjejerech
Salade Limbourgoise
op stökske broeëd

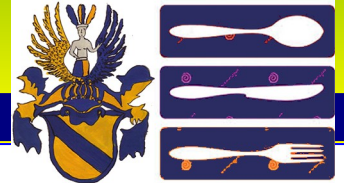
Salat aus dem franz. Teil von Limburg auf
Graubrot & was drauf



Hoofjerech
ragoût au biere
limburgoise

Stamp
va jen
Buggenumse Muuske
jebakken
pompoen

Bierragout vom Schwein bzw. Pilzen mit
einem Trüffelkartoffelstampf und gebratenem
Kürbis



Noajerech
Worteleetaart
mit doa
Compot va oma

Karottenkuchen mit einem Culi aus
Saisonfrüchten & gebratenen Birnen