KRUISHERENRESTAURANT

Van harte welkom in het Kruisherenrestaurant.
U bevindt zich op de entresol die u dichter bij de 'hemel' brengt. Vanaf hier heeft u zicht op de historische plafond- en muurschilderingen en uitzicht door de glas-in-loodramen van het voormalig kerkkoor. De eigentijdse lichtobjecten die door de lucht lijken te zweven, zorgen voor een buitenaardse sfeer.

Welcome at the Kruisherenrestaurant.
You are now at the entresol, so you are closer to 'heaven'. From here you have magnificient view at the historical roof- and wall paintings and a view through the leaded windows of the former choir. The contemporary light objects, which seem to glide in the air, provide an extraterrestrial atmosphere.

Onze Chef de Cuisine, Vincent van Vierzen, presenteert diverse culinaire verrassingen waarbij het bedieningsteam, passende wijnen schenkt. Bij het samenstellen van het menu wordt rekening gehouden met de seizoenen. De Chef werkt graag met biologische en lokale producten, het laat zien bij welke gerechten dit van toepassing is.

Our Chef de Cuisine, Vincent van Vierzen, presents various culinary surprises, with these dishes our black brigade, will serve you matching wines. When our Chef develops his dishes he follows the seasons. Moreover we enjoy working with local and organic products, the shows for which dish this applies.

KRUISHEREN MENU

Laat u verwennen met ons culinaire menu
Spoil yourself with our culinary menu

Diner
Dinner

3,4,5 gangen menu
3,4,5 course menu
45 / 55 / 65

3,4,5 gangen Wijnarrangement
3,4,5 courses accompanying wines
22,50 / 27,50 / 32,50

Op aanvraag serveren wij graag een vegetarisch menu
Vegetarian dishes are available on request

VOORGERECHTEN / STARTERS € 20,-

Vitello Kruisheren stijl
Vitello Kruisheren style

Zalm ceviche met kokkels, wortel en maïs
Salmon ceviche with cockles, carrot and corn

Wild zwijn, rode kool, spruiten en gele biet
Wild boar, red cabbage, Brussels sprout and yellow beet

Kruisheren moestuintje met geitenkaas(V)
Little Kruisheren kitchen garden with goat's cheese(V)

Franse creuse oesters met wakame en sereh schuim
French creuse oysters with a foam of wakame and sereh

TUSSENGERECHTEN / INTERMEDIATES € 16,-

Roodpoot patrijs met paddenstoelen risotto en Pecorino
Red-legged partridge with mushroom risotto and Pecorino

Kalfswang ravioli met tijm jus
Veal cheek ravioli with thyme gravy

Eigenheimer soep met zeebaars
"Eigenheimer" soup with sea brass

Roodbaars met spitskool, saffraanaardappel en rode bietensiroop
Red perch with Chinese cabbage, saffron potato and red beet syrop

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES €28,-

Schelvis met zuurkool, glühwein en vanille beurre blanc
Haddock with sauerkraut, glühwein and vanilla beurre blanc

Limburgs hoenderfilet met knolselderij, venere rijst en morille jus
Limburg fowl fillet with celeriac, venere rice and morel sauce

Kabeljauw met quinoa, venkel en een kroketje van Hollandse garnalen
Cod with quinoa, fennel and a Dutch shrimp croquette

Hertenrugfilet met schorseneren, een beignet van appel en bloedworst en five spice jus
Fillet of venison saddle with black salsify, an apple-blackpudding fritter and five-spice gravy

NAGERECHTEN / DESSERTS € 14,-

Mango met yoghurt, witte chocolade en basilicum
Mango with yogurt, white chocolate and basil

Crème brûlée van espresso met citrusfruit en framboos
Espresso crème brûlée with citrus fruit and raspberry

Limburgse kaasjes met notenbrood en vijgencompote
Limburg cheeses with nut bread and fig compote

DESIGN BETWEEN HEAVEN AND EARTH®