Les entrées / Voorgerechten

Bar de mer mariné, accompagné de variations de concombre, servis avec du calmar croustillant
Gemarineerde zeebaars met verschillende bereidingen van komkommer, geserveerd met krokante pijlstaartinktvis
€ 30

Coquilles St. Jacques marinées et caviar Anna, servis avec homard, cuit dans son huile
Gemarineerde St. Jakobsmosselen met Anna-kaviaar, geserveerd met kreeft, gegaard in kreeftenolie
€ 32

Préparations diverses de filet de bœuf et foie gras d'oie, accompagnées d'une compote de rhubarbe et menthe marocaine de notre jardin
Verschillende bereidingen van ossenhaas en ganzenlever met compote van rabarber en Marokkaanse munt uit eigen tuin
€ 32

Bisque de homard, royalement remplie de homard, coques et couteaux, parfumée d'un bouquet de fines herbes de notre jardin en purée
Crème van kreeft, rijkelijk gevuld met kreeft, kokkels en scheermesmosselen, geparfumeerd met puree van verschillende kruiden uit eigen tuin
€ 30

In al onze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

Plats principaux / Hoofdgerechten

Filets de sole grillés, homard laqué, couscous et jus de langoustines parfumé au cari
Gegrilde tongfilets met gelakte kreeft, couscous en
met kerrie geparfumeerde jus van langoustines
€ 38

Turbot de la mer du Nord sauté au parmesan, servi avec une sauce crémeuse de champignons de forêt, un extrait de truffes, chou pointu rempli et peau croquante de poulet
Met Parmezaanse kaas gebakken Noordzee tarbot met romige saus van bospaddenstoelen, extract van truffel, gevulde spitskool en krokante kippenhuid
€ 38

Ris de veau sauté de façon croustillante, lard du porc "Livar", mousseline de céleri-rave et truffes, carré de "Livar" et scarole tiède
Krokant gebakken kalfszwezerik en Livar buikspek met mousseline van knolselderie en truffel, carré van Livar en lauwwarme andijvie
€ 38

Pigeon de Bresse sauté, pomme de terre glacée, petits morceaux de boudin noir, gelée de betteraves et sauce à l'estragon français
Gebraden Bresse duif met geglaceerde aardappel, blokjes boudin noir,
gelei van bieten en saus van Franse dragon
€ 36

Aloyau de bœuf USA, bonbon chaud de salsifis, chou navet mariné, farci de condiment de filet de bœuf et sauce de madère (2 personnes)
USA-lende met warme bonbon van schorseneren, gemarineerde koolrabi,
gevuld met condiment van ossenhaas en saus van Madera
(2 personen)
€ 35 p.p.

In al onze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

Menu Gerlach

Tartare de filet de bœuf “Simmental”, glace au piccalilli, radis mariné et moutarde croustillante
Tartaar van Simmentaler ossenhaas met piccalilly-ijs, gemarineerde radijs en krokante mosterd

****

Bar sauvage sauté, servi avec sauce bouillabaisse, couteaux et crème de safran et pommes de terre
Gebakken wilde zeebaars met bouillabaissesaus, scheermesmosselen en crème van saffraan en aardappel

****

Sole de la mer du Nord grillée, préparée aux truffes, asperges d’hiver et scarole marinée
Gegrilde Noordzeetong, bereid met truffel, winterasperges en gemarineerde andijvie

****

Selle d’agneau “dry aged”, chou pointu, polenta poêlée, gelée de tomates et sauce aux herbes mixtes
Lamsrug “dry aged” met gevulde spitskool, gebakken polenta en tomatengelei met saus van gemengde kruiden

****

Choix de notre chariot de fromages
Keuze van de kaaswagen

ou/of

Tarte au citron, compote d’agrumes, guimauve de menthe et sorbet aux framboises
Citroentaart met compote van citrusvruchten, marshmallow van mint en sorbet van frambozen

Menu uitsluitend per tafel te bestellen. Met dieetwensen houden wij graag rekening.

4-gangen zonder Noordzeetong € 77,50 - inclusief wijnarrangement € 125
5-gangen € 87,50 - inclusief wijnarrangement 5-gangen € 142

In al onze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

Desserts / Les Desserts

Panna cotta à la vanille, soupe fraîche de mangue
et sorbet aux fruits de la passion
Vanille panna cotta met frisse mangosoep en sorbet van passievrucht
€ 15,50

Reinette étoilée de Limbourg cuite au four, compote de raisins secs à l'eau de vie et écume de cannelle, servis avec glace au caramel
In de oven gegaarde Limburgse sterappel met compote van Boerenjongens
en schuim van kaneel, geserveerd met gezouten karamelijs
€ 15,50

Mousse de chocolat au lait, farcie de compote aux mandarines,
servie avec guimauve de mandarines et sorbet aux mandarines
Mousse van melkchocolade, gevuld met compote van mandarijnen,
geserveerd met marshmallow van mandarijnen en sorbet van mandarijnen
€ 15,50

Assortiment de notre chariot de fromages, accompagné de pain aux figues
et d'un petit pain de blé épeautre au cumin
Assortiment van onze kaaswagen geserveerd met vijgenbrood
en een broodje van speltgraan en kummel
€ 17,50

Cappuccino de Brie de Meaux et truffes d'hiver,
servi avec céleri-branche et noix
Cappuccino van Brie de Meaux kaas en wintertruffel,
geserveerd met bleekselderie en walnoot
€ 19,50

In al onze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.