CHÂTEAU ST. GERLACH®

Les entrées / Voorgerechten

Saumon mariné, servi avec préparations diverses d'asperges de Limbourg et caviar ''Anna''
Gemarineerde zalm met verschillende bereidingen van Limburgse asperges en Anna-kaviaar
32

Jambon "Livar" séché en Espagne, coquilles St. Jacques, crème d'oignons des Cévennes et guimauve de concombre
In Spanje gedroogde Livar-ham met St. Jakobsmosselen, crème van Cévennes-ui en marshmallow van komkommer
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 deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

CHÂTEAU ST. GERLACH®

Plats principaux / Hoofdgerechten

Filets de sole grillé, homard poché, gelée d'herbes vertes et anguille avec une crème de raifort
Gegrilde tongfilets met gepocheerde kreeft, gelei van groene kruiden en paling met zalf van mieriks wortel
38

Turbot de la mer du Nord sauté au parmesan, accompagné d'un assaisonnement de tomate et anchois, coques à l'étuvé et crème de safran et pommes de terre
Met Parmezaanse kaas gebakken Noordzeetarbot met dressing van tomaat en ansjovis, gestoofde kokkels en crème van saffraan en aardappel
38

Pigeon de Bresse, servi avec artichaut sauté, une sauce d'estragon français et pommes de terre nouvelles, gratinées au Parmesan
Bresse-duif met gebakken artisjok, saus van Franse dragon en nieuwe aardappel, gegratineerd met parmezaanse kaas
36

Aloyau de bœuf USA aux petits oignons glacés, asperges de Limbourg et une sauce corsée de Madère, parfumée au laurier de notre jardin (2 personnes)
USA-lende met geglaceerde uitjes, Limburgse asperges en krachtige saus van Madera, geparfumeerd met laurier uit eigen tuin
(2 personen)
€ 35 p.p.

Selle d'agneau de "Geuldal", servie avec asperges de Limbourg, petits pois mijotés au pesto d'ail des ours et une sauce corsée de fines herbes de notre jardin
Gebraden Geuldal-lamsrug met Limburgse asperges, in daslookpesto gestoofde doperwten en krachtige saus van kruiden uit de tuin
38

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

CHÂTEAU ST. GERLACH®

Menu Gerlach

Maquereau mariné, glace à la crème fraîche, caviar ''Anna'' et homard poché
Gemarineerde makreel met crème fraîche-ijs,
Anna-kaviaar en gepocheerde kreeft

****

Turbot de la mer du Nord sauté, riz noir sauvage,
coques à l'étuvé et crème au safran
Gebakken Noordzeetarbot met zwarte wilde rijst,
gestoofde kokkels en crème van saffraan

****

Ris de veau sauté croustillant, fondue de foie gras d'oie et une tartelette aux endives caramélisés au sirop de fleurs de sureau de notre jardin
Krokant gebakken kalfszwezerik met fondue van ganzenlever en een taartje van in vlierbloesemsiroop gekaramelliseerde witlof

****

Selle d'agneau de "Geuldal", servie avec asperges de Limbourg, petits pois mijotés au pesto d'ail des ours et une sauce corsée de fines herbes de notre jardin
Gebraden Geuldal-lamsrug met Limburgse asperges, in daslookpesto gestoofde doperwten en krachtige saus van kruiden uit de tuin

****

Choix de notre chariot de fromages
Keuze van de kaaswagen

ou/of

Combinaison de fraises et chocolat blanc avec une sucette fondante de fraises et mousse de fromage blanc, parfumée à la menthe
Combinatie van aardbeien en witte chocolade met vloeibare lolly van aardbei en kwarkmousse, geparfumeerd met munt

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

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

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

CHÂTEAU ST. GERLACH®

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

Préparations diverses de chocolat, servies avec du gâteau de Savoie
et crème de fruits de la passion
Diverse bereidingen van chocolade met sponge-cake en crème van passievruchten
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

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