



Unsere Brasserie strahlt den klassischen, reichen Klostercharakter aus, jedoch in einem zeitgemäßen Mönchskostüm. Wie die Küchenbrüder früher sehr gesunde Klostermahlzeiten zubereiteten, so legen unsere modernen Köche heute ihre ganze Leidenschaft in unsere Gerichte. Selbstverständlich mit saisonalen Produkten aus unserer Region.

Menü a la carte

*Die Preise können je nach saisonalen Produkten und Verfügbarkeit variieren.

*Falls Sie Allergien oder besondere diätetische Wünsche haben, bitten wir Sie, dies Ihrem Gastgeber oder Ihrer Gastgeberin mitzuteilen! Unsere Gerichte können Spuren von Nüssen und Allergenen enthalten.



Vorspeisen

Carpaccio vom Limburgischen Heuvelland-Rind €14,00

Trüffelcreme | Ackerbohnen | Rucola | Grano Padano | Kapern |
Tomaten

Geräucherte Ente €15,50

Zuckerbrot | Pastetenmousse | eingelegte rote Zwiebeln |
Glühweingel

Gratinierte Seeländische Muscheln €14,50

Leichte Knoblauch-Sahne-Sauce | Gruyere-Käse | fein
gehackter Lauch

Rote-Bete-Waffel €13,50

Ziegenkäsecreme | Walnüsse | Rote-Bete-Gel

Suppe

Kürbissuppe €8,50

Apfel | süß-saurer Kürbis | geröstete Kürbiskerne

Cappuccino von Waldpilzen €9,50

Madeira-Sahne | Kerbel

Falls Sie eine Allergie oder spezielle diätetische Wünsche haben, melden Sie
dies bitte Ihrem Gastgeber oder Ihrer Gastgeberin.



Hauptgerichte

Rindersteak gebraten	€ 26,50
Cognac-Pfeffersoße frische Pommes frites holländisches Gemüse	
Gebraten Entenbrust	€ 27,50
Orangen-thymiansauce Kartoffelgratin Holländisches Gemüse	
Heilbutt mit einer Limburger Senfruste	€ 26,50
Muschel-Fenchel-Sauce Kartoffelgratin Holländisches Gemüse	
Ravioli mit Scampi	€ 24,50
Gartenkräutersoße Rucola gepuffte Tomaten	
Pilz-Burger	€ 23,50
Trüffelcreme sautierte Champignons Rucola frische Pommes frites	
Hühnereintopf mit Gemüse (VEGAN)	€ 21,50
Pastinaken Karotten Champignons	
Bierburger	€ 21,50
100 % Rindfleisch Hausgemachtes Brötchen Hausgemachter Bier-Senf Karamellisierte Zwiebeln Cheddarsauce Pommes	

Falls Sie eine Allergie oder spezielle diätetische Wünsche haben, melden Sie dies bitte Ihrem Gastgeber oder Ihrer Gastgeberin.



Dessert

Drei Schokoladensorten

€10,50

Mousse au Chocolat | Brownie aus Schokolade | Eis aus weißer Schokolade

Pannacotta aus Spekulatius

€10,50

Hausgemachte Pepernoten | Stroopwaffeleis | Orangen- und Zitronenkompott

Dame Blanche

€9,50

Vanille eis | Warme Schokoladensauce | Sahne

Käseplatte mit verschiedenen Sorten

€14,50

Spezialkaffees

€7,50

Limburger Kaffee (Elske)

Irish Coffee (Jameson)

Italian Coffee (Amaretto)

French Coffee (Grand Marnier)

Falls Sie eine Allergie oder spezielle diät Wünsche haben, melden Sie dies bitte Ihrem Gastgeber oder Ihrer Gastgeberin.

