

Brasserie Rolduc

Unser Restaurant strahlt die klassische, reiche Klosteratmosphäre aus, jedoch eingehüllt in ein zeitgemäßes Mönchsgewand. So wie die Küchenbrüder früher sehr gesunde Klostermahlzeiten zubereiteten, geben unsere heutigen Köche nun ihre ganze Seele in unsere Gerichte, natürlich mit saisonalen Produkten aus unserer Region.

À la carte - Menü

*Preise können je nach saisonalen Produkten und Verfügbarkeit variieren.

*Wenn Sie Allergien oder spezielle diätetische Wünsche haben, informieren Sie bitte Ihren Gastgeber oder Ihre Gastgeberin!

Unsere Gerichte können Spuren von Nüssen und Allergenen enthalten.



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind aus dem Limburger Heuvelland

€ 15,00

Trüffelcreme | Samenmix | Rucola | Grano Padano | Kapern | Kirschtomaten

Melonen-Gazpacho-Creme

€ 14,00

Gemischte und marinierte Cherrytomaten | Mozzarella | Avocado

Makrele mit knusprigem Papadum

€ 15,50

Makrelen-Rillettes | Fein geschnittene grüne Spargel | Joghurt-Dressing | Dillöl

Suppe

Geröstete Paprikasuppe

€ 9,50

Ziegenkäse | Guacamole

Gelbe Karottensuppe

€ 9,00

Fein geschnittenes Freilandhuhn | Passionsfrucht | Kokosmilch



Hauptgerichte

- Rumpsteak (Lady-Steak 180 g)** € 29,00
Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter | Saisongemüse | Frische Pommes frites
- Rumpsteak (Men-Steak 250 g)** € 34,00
Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter | Saisongemüse | Frische Pommes frites
- Schmorgericht „Abdij Rolduc“** € 25,50
Kalbfleisch geschmort in Abteibier | Saisongemüse | Kleine Kartoffeln
- Limburger Art Hamburger** € 25,00
100 % Rindfleisch | Brioche-Brötchen | Sauerbraten | Bierzwiebeln | Geschmolzener Cheddar | Frische Pommes frites
- Hausgemachter Zucchiniburger** € 23,50
Mango-Aioli | Gebratene Champignons | Brioche-Brötchen | Mesclun | Tomate | Frische Pommes frites
- Jackfruit-Sauerbraten auf Limburger Art (VEGAN)** € 22,00
Hausgemacht | Kleiner Salat | Frische Pommes frites
- Wolfsbarsch in Beurre blanc mit schwarzem Knoblauch** € 29,00
Saisongemüse | Gnocchi
- Lachsfilet in Sauce Hollandaise** € 29,00
Saisongemüse | Gnocchi



Desserts

Honigbier-Panna Cotta

€ 9,50

Baileys - Ananas | Mangosorbet

Crème brûlée aus Zartbitterschokolade

€ 12,50

Weißer-Schokolade-Eis | Baiser-Crunch | Erdbeeren

Dame Blanche

€ 11,50

Vanilleeis | Schokoladensauce | Schlagsahne

Käseauswahl

€ 14,50

Kletzenbrot | Nüsse | Limburgische Apfelmarmelade | Trauben

Speciale Kaffee

€ 9,50

Limburgse Kaffee

(Elske)

Irish Coffee

(Jameson)

Italian Coffee

(Amaretto Disaronno)

French Coffee

(Grand Marnier)

