



*Unsere Brasserie atmet die klassische, reiche Klosteratmosphäre, jedoch in einem modernen Gewand. So wie die Küchenbrüder früher sehr gesunde Klostermahlzeiten zubereiteten, legen unsere heutigen Köche nun ihre ganze Leidenschaft und Hingabe in unsere Gerichte. Selbstverständlich mit saisonalen Produkten aus unserer Region.*

## Arrangements - menu

Preise können je nach saisonalen Produkten und Verfügbarkeit variieren.

Wenn Sie Allergien oder spezielle Ernährungswünsche haben, informieren Sie bitte Ihren Gastgeber oder Ihre Gastgeberin!

Unsere Gerichte können Spuren von Nüssen und anderen Allergenen enthalten



# Arrangement

Herzlichen Dank, dass Sie sich für ein Dinner-Arrangement im Abdij Hotel Rolduc entschieden haben. Unten finden Sie eine umfangreiche Auswahl an verschiedenen Gerichten. Für bestimmte Gerichte fällt ein Aufpreis an, der bei den Supplementen angegeben ist.

## Vorspeisen

### **Kleiner Spargelsalat**

Limburger Spargel | grüner Spargel | Erdbeeren | Ziegenkäse | Honig-Dressing

### **Limburger Spargelsuppe**

Limburger Spargelspitzen | fein gehackter Kerbel | Mimosa vom Bauern-Ei

### **Mango Gazpacho (VEGAN)**

Brot-Croutons | Avocadocreme | Paprika

### **Carpaccio vom Limburg Heuvelland Rind**

Trüffelcreme | Saatenmischung | Rucola | Grana Padano | Kapern | Kirschtomaten

+ Supplement € 9,50

### **Gambas**

Gegrillte Gurke | warme Dill-Vinaigrette | Tabouleh

+ Supplement € 9,50



## Hauptgerichte

### Spargel-Ragout (VEGA)

Limburger Spargel | grüner Spargel | luftiges Blätterteiggebäck | Kartoffel-Mousseline

### Gebackene & gefüllte Süßkartoffel (VEGAN)

Edamame-Bohnen | Kalamata-Tapenade | Champignonsauce

### Hamburger auf Limburgische Art

100% Rindfleisch | Brioche-Bun | Sauerfleisch | Tomaten | Kopfsalat | geschmolzener Cheddar | frische Pommes

### Eintopf Abdij Hotel Rolduc

Rindereintopf geschmort in Rolducbier | kleine Kartoffeln | niederländisches Gemüse

### Gebratenes Rumpsteak (Lady Steak 180 g)

+ Supplement € 10,00

Cognac-Pfeffersauce | hausgemachte Pommes Duchesse | niederländisches Gemüse

### Gebratener norwegischer Lachs

+ Supplement € 7,50

Lachskaviar-Beurre Blanc | Kartoffel-Mousseline | niederländisches Gemüse



## Desserts

### Tonkabohnen-Panna Cotta

Rhabarberkompott | Schokoladentuille | Pistazieneis

### Limoncello-Semifreddo

Kirschen | Lemon Curd | Eiweißcrunch

### Dame Blanche

Vanilleeis | frische Schokoladensauce | Schlagsahne

**Käseauswahl** + Supplement € 8,00

### Spezialkaffee

€ 9,50

Limburger Kaffee (Elkse)

Irish Coffee (Jameson)

Italian Coffee (Amaretto Disaronno)

French Coffee (Grand Marnier)

