



't Valkennest

Streekproducten menu

3-gangen €35,- p.p.

Het streekproducten menu bestaat uit een voor, hoofd en nagerecht. Het menu wordt door de chef samengesteld naar gelang de marktaankopen en wisselt dagelijks.

U begint uw diner met een heerlijke amuse. Bij het menu serveren wij ambachtelijk brood van de Bisschopsmolen en biologische seizoensgroenten.

Het is mogelijk om dit 3-gangen menu uit te breiden met een selectie van Limburgse kazen uit het Heuvelland à €6,50 p.p.

Het streekproducten menu is uitsluitend per tafel te bestellen.

Voorgerechten

Soepje van biologische pompoen geserveerd met huisgemaakte pompoenbroodjes en tijmboter €8,00

Ambachtelijke paté van het Limburgs Kloostervarken met appel-salie boter €11,00

Artisanaal bereide handgedraaide croquettes van Limburgse Grottenkaas €14,00

Lakenvelder rund, officieel erkend ambachtelijk streekproduct
Carpaccio met biologische rucola en Parmezaanse kaas €16,00

De voorgerechten worden geserveerd met ambachtelijk brood van de Bisschopsmolen en Mergelland roomboter

Hoofdgerechten

Geroosterde forel met tijm en citroen €21,00

Limburgse hoenderfilet met een saus van Prosecco en truffelaardappeltjes €22,00

Sucade van het Limburgs Kloostervarken met pastinaak puree en een saus van donkere Tongerlo €24,00

Limburgslandschap Natuurvlees: Galloway rund
Dagelijks variërend aanbod van gerechten met Galloway rund, waaronder biefstuk van de haas, entrecote en stoofvlees. Dagprijs tussen €22,00 - €26,00

De gerechten worden geserveerd met verse handgesneden frietjes van biologische aardappelen van Kasteelhoeve Puth en Belgische mayonaise



't Valkennest

Desserts

Selectie van Limburgse kazen uit het Heuvelland
geserveerd met ambachtelijke peren-appel stroop van VandeWall uit Eckelrade €9,50
Aanbevolen Port: Bemelerhof Sleedoorn Port €6,50 per glas

Limburgse biologische grottenkaas, gerijpt in de grotten en gewassen met bier
geserveerd met honing uit de streek €7,00

Speltwafel met vanille ijs €8,00

Huisgemaakte taart van de dag €8,00

Limburgse koffie met lekkernijtjes €8,50

Vin Santo met huisgebakken biscotti €9,50

Dessert wijnen

Passito 2004
Campo Reale - IGT Bianco Del Veneto - Veneto
Een goudgele dessertwijn uit de Valpolicella. Met een geur van rijp fruit, verse bloemen en een vleugje
vanille, lekker bij zoete desserts. €6,50

Montescudaio Vin Santo 2002
Fattoria Sorbaiano - DOC Montescudaio - Toscana
Van dit nectar worden maar 2000 flesjes per jaar gemaakt. Heerlijk bij desserts en bij kaas. €7,50

Recioto 2005
Campo Reale - DOC Valpolicella - Veneto
Een heerlijke rode dessertwijn uit de Valpolicella.
Te drinken met chocolade en Italiaanse desserts. €7,00

Grappa

Andrea da Ponte – Fine Grappa de Cabarnet –
gedestilleerd van cabarnet druiven en gerijpt in houten vaten. €6,00

Andrea da Ponte – Uve Bianche –
gedestilleerd van malvasia en chardonnay, met een zachte smaak. €6,50

Andrea da Ponte – Unica grappa –
een cuvée van de 10 beste Grappa di Prosecco jaren, gerijpt in houten vaten. €7,00