

RESTAU RANT MENU

WEILAND

Handcut Limburg Beef Tartar

Limburgs hoeverund, Oude Mergelland
Boerenkaas, tomaat, bieslook,
krokante aardappel
100 gr | 200 gr
VG 25 | HG 35

Heritage Goose Liver

Krokant gebakken ganzenlever met een
zoete tarte tatin van rode ui, krokante
groene en witte asperge
VG 26

Spring Lamb

Rosé gebakken lamsfilet met krokante
polenta, witte asperge, jonge courgette.
Geserveerd met een diepe jus van lam
HG 36

Wagyu

Botermalse- gegrilde Wagyu met
krokante pommes Pont Neuf,
witte asperge en romige béarnaise
100gr | 200 gr
VG 40 | HG 80

BEEMD

Tarte Tatin

Gekarameliseerde tarte tatin van
rode ui met witte asperge, doperwten
en een volle rodewijnsaus.
VG 20 | HG 30

Altenbroek Castle Garden

Een smaakvol vegetarisch gerecht met de
beste seizoensgroenten, verse kruiden en
geserveerd met krokante polenta
HG 30

Russet Confit

Langzaam gegaarde aardappel met
krokante witloofsalade, basilicum en
dashi beurre blanc
VG 15 | HG 30

WATER

Scallop

Gebakken coquille met witte asperge,
gelakt buikspek en basilicum.
Geserveerd met een umami rijke
dashi-beurre blanc
VG 20 | HG 35

Oyster

Zeeuwse Creuses
Verse oester geserveerd met citroen en
sjalot in rode wijnazijn
3.5 per stuk

Zeeuwse Creuses

Verse oester geserveerd met groene appel,
oosterse beurre blanc en basilicum
4.5 per stuk

Dover Sole & Garden Greens

Gebraden tongschar met romige risotto,
tomaat, courgette en witte asperge.
Afgewerkt met een zachte beurre blanc
HG 38

ZOET

Strawberry & Rhubarb Garden

Witte chocolade-brownie, verveine
en aardbeiensorbet
16

Lady Blanche

Bourbon vanille-ijs, gesmolten donkere
Callebaut chocolade
12

The Cheeseboard of the Manor

Vijf rijpe kazen, vijgenbrood, druiven
en Altenbroek appelstroop
20



THE MANOR'S TABLE

Kies voor elke gang een met zorg samengesteld
gerecht, uit ons seizoensmenu. We werken met
lokale producten en ambachtelijke ingrediënten
van vertrouwde boeren. Onze keuken is eerlijk,
puur en steeds in beweging– wat op het bord komt,
weerspiegelt het ritme van de natuur
en de streek.

64,5

Amuse van Chef Lucas



Handcut Limburg Beef Tartar

Limburgs hoeverund, Oude Mergelland Boerenkaas,
tomaat, bieslook, getoast brood

Altenbroek Aspergus

Witte asperge met kreeft en morilles, zacht hoeve-ei
en geklaarde boter



Dover Sole & Garden Greens

Gebraden tongschar met romige risotto, tomaat, courgette
en witte asperge. Afgewerkt met een zachte beurre blanc

Spring Lamb

Rosé gebakken lamsfilet met krokante polenta, witte
asperge, jonge courgette. Geserveerd met een diepe jus van lam



Lady Blanche

Bourbon vanille-ijs, gesmolten donkere Callebaut chocolade

Strawberry & Rhubarb Garden

Witte chocolade-brownie, verveine en aardbeiensorbet

The Cheeseboard of the Manor

Vijf rijpe kazen, vijgenbrood, druiven en
Altenbroek appelstroop* *Suppl*, 7,5