









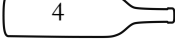
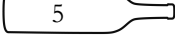
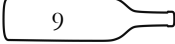





# Het Binnenhof

	€	Weinempfehlung
<b><u>Vorspeisen &amp; Zwischengerichte</u></b>		
Seeländische Austern (Creuzes) auf Eis, ( ½ Dutzend) mit Vinaigrette, Brot und Butter	22,50	
Lauwarmer, hausgeräucherter Schottischer Lachs mit seeländischen Austern, Kartoffelcrème, Sauce Hollandaise und einem Coulis aus angehoben Kräutern	19,50	
Bio-gänseleberterrine aus ‚Upignac‘, Brioche und eingelegte Aprikose	26,50	
Roastbeef vom Hirsch auf einer leichten Mayonnaise von Waldpilzen, Walnüssen, Bio-gänseleberlocken und Rucola	22,50	
Reichhaltige, rahmige Hummersuppe mit Champagner	16,50	
Schaumige Waldpilzsuppe, Bio-gänseleberflan, Knollensellerie und Trüffel	14,50	
Gebratene Sankt Jakobsmuscheln mit Pastinaken, Kürbis und Curry	23,00	
In "Ter Dolen"-Bier geschmorte Kalbswange mit Schwarzwurzeln, Papardelle und roter Beete	24,50	
<b><u>Hauptspeisen</u></b>		
Seezunge ‚Meunière‘, hausgemachte flämische Pommes frites und gemischter Salat	47,50	
Glattbuttfilet gratiniert mit Gruyère, Sellerie und einer schaumigen Lavendelsauce	37,50	
Tournedos ‚Blanc-bleu‘ mit einer Marmelade aus roten Zwiebeln, Wintergemüse und Kartoffelfondant	32,50	
Hausentenbrustfilet mit gebrannten Mandeln, Chicorée Schwarzwurzeln und Zitronen-Pfeffersauce	24,50	
<b><u>Desserts</u></b>		
Auswahl an belgischem Käse von Affineur Peter Verbruggen mit Limburger Apfelsirup	14,50	
Warmer Schokoladenkuchen mit exotischen Früchten und Vanille	12,50	
Crème brûlée von Tahiti-Vanille und Grand Marnier - Eis	12,50	
Blutorangen-Pannacotta; Hangop (Buttermilchspeise) Granité aus Underberg und Blutorangensorbet	12,50	

## Hausweine

Chardonnay Les Vignes de Madame 2010 Domaine La Baume, Pays d'Oc	4,95 / 27,50
Lhusanes 2004 Domaine des Trios Orris, Côtes du Roussillon	4,95 / 27,50
Rosé Mille X, 2010 Costières de Nîmes	4,95 / 27,50

## Aperitif

Cava 'Arte Latino' Methodo Traditional Brut	7,75 / 37,50
Rosé Parel 2008 Wijnkasteel Genoels-Elderen, Riemst - Limburg	9,75 / 49,00
Champagne Pommery Brut Royal, S.A.	12,95 / 75,00

## Weinempfehlungen

### *Weiß*

1. Viognier 2010 Domaine de Mont-Auriol, Pays d'Oc	6,50 / 29,00
2. Sancerre Cuvée Sélection 2007 Jean-Claude Châtelain, Loire	8,00 / 37,00
3. Chablis Les Caillottes 2009 Pascal Bouchard, Bourgogne	7,50 / 35,00

### *Rot*

4. Châteaux Les Ollieux Romanis Corbières 2009	7,50 / 35,00
5. Château Olcé 2006 Bordeaux	7,50 / 35,00

### *Dessertweine*

6. Château de Jurque Tendresse, Jurancon 2009	7,50
7. Muscat Grains de Vigne, Lafage, Rivesaltes 2010	7,50
8. Maury, Domaine de Soulanes, Côtes du Roussillon 2010	7,50
9. Quinta do Noval LBV Port 2003	7,50

Die ausführliche Weinkarte des Sommeliers Loek Bastin steht zu Ihrer Verfügung!

# Het Binnenhof

In unserem Restaurant „Het Binnenhof“ verarbeiten wir jahreszeitliche biologische Produkte aus unserer Region. Dies tun wir, weil deren Geschmack viel besser ist. Beispiele sind das auf tierfreundliche und biologische Weise gezüchtete Fleisch des Blanc-Bleu-Rinds, Belgische Käsesorten von Affineur Peter Verbruggen, Gemüse aus regionalem Anbau und schmackhafte regionale Produkte von Limburger Bauernhöfen. Die Gegend hat viele Köstlichkeiten zu bieten:

*Wir freuen uns darauf, Sie mit all diesen köstlichen Ingredienzien überraschen zu dürfen!*

## **MENÜ ‚LIMBURG PUR‘**

*Stilvoller Limburger Genuss nach Marktangebot und Inspiration des Tages!*

Küchenchef Fred Lenders und sein Team präsentieren ein besonderes Drei-Gänge-Überraschungsmenü, zusammengestellt aus erlesenen regionalen Produkten, zum Mittag- und Abendessen

**Preis: € 39,50 p. P.**

## **Für den kleinen Hunger**

	€
Kwekkeboom Bitterballen (6 St.), mit Maastrichter Kräutersenf von Adriaan	6,50
Käsewürfel Oud-Amsterdammer, mit Maastrichter Kräutersenf von Adriaan	6,50
Drei Canapés, luxuriös belegt	7,50
Traditionelles Clubsandwich	15,00
Salat ‚Gourmand‘; umfangreiche Fisch- oder Fleisch- beilage nach Wahl	19,50
Reichhaltig gefüllte ‚gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Madeira	9,50
Linguine aioli mit Scampi, Ofentomaten und Parmesan	21,50
Klassisches Elsässisches Sauerkrautgericht	21,50
Dame Blanche mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	12,50

## **Zum Kaffee**

***Bis 17.00 Uhr***

	€
Diverses Luxusgebäck von Mathieu Hermans	5,50

## **Öffnungszeiten :**

Die Küche unseres Restaurants „Het Binnenhof“ ist geöffnet :

Täglich : 12.00h - 21.30h

*Am Dienstag und Mittwoch servieren wir Ihnen*

*Gerichte aus unserer Mittagskarte*