



MENUKAART PROEFLOKAAL

SOEPEN

Worden geserveerd met kasteelbrood en kruidenboter
UIENSOEP € 6,50

Goed gevulde uiensoep gratineerd met
gruyèrekaas en jonge kaas

TOMATENSOEP (VEGA) € 5,75

Of moeten we zeggen: tomaten-groentesoep? In
ieder geval dik van de groenten en vegetarisch

ASPERGE CRÈME SOEP € 9,50

Met gekookte livar-ham, of gerookte
zalmsnippers, ei en kruiden uit eigen tuin

SOEP VAN DE WEEK € 6,50

Iedere week zal ons keukenteam een lekkere
seizoensgebonden soep bereiden

BROOD “OET ‘T BAKHOES”

- Te bestellen tot 17:00 uur -

Huisgebakken brood uit onze eigen bakkerij

GARNALENKROKETTEN € 10,50

Met limoen-knoflookcrème en zoetzure groenten

GEITENKAASKROKETTEN (VEGA) € 9,75

Met rode bietencrème, walnoten en rucola

WERREM SJINK € 8,75

Licht gerookte beenham uit “de Peel” met een
saus van Gulpener mosterd

GEROOKTE ZALM EN FOREL € 10,50

Geserveerd met zoetzure venkel
en limoencrème

TONIJNSALADE € 8,75

Huisgemaakte tonijnsalade met kappertjes,
rode ui en rucola

HÜTTENKÄSE (VEGA) € 8,50

Verfrissende huttenkäse (cottage cheese) met
radijsjes en frisse salade

LIVAR SJINK € 10,50

Vers gesneden ham van het Limburgs
varken met truffelcrème

CARPACCIO € 9,75

Carpaccio van natuurrund met truffelcrème,
rucola en parmezaanse kaas

VITELLO TONNATO € 11,50

Zacht gegaarde kalfsmuis met tonijnmayonaise,
kappertjes, rode uien en zongedroogde tomaatjes

VLAAI PROEVERIJ

3 stukjes vlaai met een kop koffie, cappuccino of
espresso € 5,75

LUNCHCOMBI'S

- Te bestellen tot 17:00 uur -

Huisgebakken handgesneden brood op

3 manieren belegd, geserveerd met een kopje soep
VIS € 9,75

Gerookte zalm, forelfilet en tonijnsalade, daarbij
een kopje tomatensoep

VLEES € 9,75

Livar sjink, , Spianata Romana, coppa di Parma,
daarbij een kopje tomatensoep

VEGA € 9,75

Oude kaas, geitenkaaskroketje en huttenkäse,
daarbij een kopje tomatensoep

MIX € 9,75

Gerookte zalm, Livar sjink en oude kaas, daarbij
een kopje tomatensoep

SALADES “OET DE KAS”

Worden geserveerd met kasteelbrood en kruidenboter
en zijn bereid met groenten en kruiden uit eigen tuin

Te bestellen als **voorgerecht** of als **maaltijdsalade**
MOZZARELLA (VEGA) € 11,50 / € 13,50

Zoals de mozzarella hoort: van buffelmelk
geserveerd met pesto en tomaat

GEITENKAAS (VEGA) € 12,50 / € 14,50

Geitenkaaskroketjes op een goed gevulde
salade met walnoot en rode biet

VIS € 13,50 / € 15,50

Zalm, scampi's van de bakplaat, zoetzure venkel,
rode ui en kappertjes

BOSPADDENSTOELEN (VEGA) € 12,50 / € 14,50

Gebakken bospaddenstoelen met verse kruiden,
croustons, huisdressing en parmezaanse kaas

CAESAR € 12,50 / € 14,50

Malse kip, gekookt eitje, bacon, ansjovis, croustons,
parmezaanse kaas

COUSCOUS (VEGA) € 11,50 / € 13,50

Couscous, nootjes, croustons en verse kruiden

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u allergieën? Meld het ons. Onze kok denkt graag met u mee.

WWW.KASTEEL-LIMBRICHT.NL

PROEFLOKAAL GEOPEND VAN MAANDAG T/M ZONDAG VAN 10:00 T/M 22:00 UUR - KEUKEN MA T/M DO 12:00 TOT 21:00 UUR | VRIJ, ZA & ZO 11:00 TOT 21:00 UUR

VOORGERECHTEN

- SCAMPI** € 14,50
Gebakken en geserveerd in knoflookolie
- VITELLO TONNATO** € 11,50
Zacht gegaarde kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, rode uien en zongedroogde tomaatjes
- CARPACCIO** € 11,50
Carpaccio van natuurrund met rucola, parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- CHARCUTERIE**..... € 10,50
Fijngesneden vleeswaren van de Berkel met olijven en zongedroogde tomaatjes
- ASPERGE CRÈME SOEP** € 9,50
Met gekookte livar-ham, of gerookte zalmknippers, ei en kruisen uit eigen tuin

SUPPLEMENT ASPERGES € 5,50

VOOR DE KIDS

- KLEINE TOMATENSOEP**..... € 3,75
Of moeten we zeggen: tomaten-groentesoep? Goed gevuld met verse groenten en vegetarisch
- BROOD MET NUTELLA** € 3,75
Twee sneetjes brood met nutella
- BROOD MET GEROOKTE ZALM**..... € 5,50
Twee sneetjes brood met gerookte zalm
- PANNENKOEK** € 7,50
Met diverse sauzen en versiering
- Frites met snack** € 7,25
Frikandel, kroket of kipnuggets met frites, mayo, een gezonde salade en appelmoes
- BIEFSTUK 70 GRAM** € 9,75
Met frites, mayo, een salade en appelmoes
- KINDERSATÉ** € 9,75
Met satésaus, frites, mayo, een salade en appelmoes

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE**..... € 5,50
Met suiker gebrande pudding
- HUISGEMAAKTE APPEL CRUMBLE**..... € 6,50
Met vanille-roomijs en een toef slagroom
- CHOCOLADE TRIO** € 7,50
Mousse, brownie en chocoladeijs met slagroom
- GRAND DESSERT** € 7,50
Diverse kleine desserts
- KAASPLANK** € 7,50
Drie soorten kaas met roggebroom, appelstroop en druifjes

HOOFDGERECHTEN

VAN DE BIG GREEN EGG

- DE BERUCHE BURCHT BURGER** € 16,50
Burger van het Limousin rund met bacon, cheddar, gebakken uien en een geheime saus. Geserveerd met frites en mayonaise.
- LIVAR RIB ROAST** € 21,75
Een prachtig stuk rib roast van het Livar varken geserveerd met puree en rode wijnsaus
- STEAK 250 GRAM**..... € 22,50
Lekker stuk vlees van het Limousin rund geserveerd met pepersaus of kruidenboter
- LADYSTEAK 150 GRAM** € 16,75
Lekker stuk vlees van het Limousin rund geserveerd met pepersaus of kruidenboter
- SATÉ** € 15,75
Huisgemaarineerde saté van kippendijen met kroepoek, atjar tjampoer en seroendeng
- ASPERGES** € 19,50
Traditionele Limburgse asperges a la Flamande met gekookte livar ham, ei, botersaus en gekookte aardappeltjes

KIP UIT DE OVEN

Malse kip uit de oven met rozemarijn, tijm, knoflook en een beetje mosterd. We serveren de kip met frites en frisse salade € 18,75

VISGERECHTEN

- SLIPTONGETJES** € 18,50
3 sliptongetjes van de bakplaat geserveerd met roomboter en citroen
- ZALM** € 19,50
Op de huid gebakken verse zalm geserveerd met witte wijnsaus

VEGETARISCH

- VERSE PASTA** € 13,75
Met groente, frisse kruiden in een romige saus en parmezaanse kaas
- COUSCOUS** € 14,50
Geserveerd met gerookte groenten van de Big Green Egg

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u allergieën? Meld het ons. Onze kok denkt graag met u mee.



SPECIALS PROEFLOKAAL

3 GANGEN - SHARING DINNER

MINIMAAL 4 PERSONEN

Een selectie van onze lekkerste gerechten samengesteld door onze chef geserveerd over drie gangen.
Een diner om met elkaar te delen en te proeven!

€ 34,50 P.P.

PROEFSPECIAL VOOR 2 PERSONEN

Een goed gevulde plank bestaande uit brood uit 't Bakhoes, aioli, tapenades, verschillende vleeswaren uit onze charcuterie, gefrituurde uienringen, calamaris en een mini soepje.

€ 19,50



BORRELKAART

BORRELPLANK

De borrelplank wordt geserveerd met olijfjes, ambachtelijke rundvleesbitterballen, vleeswaren uit eigen charcuterie, nootjes, heerlijke kaas en een bakje Limburgse mosterd.

€ 9,75

BITTERBALLEN

Ambachtelijke rundvleesbitterballen met Limburgse mosterd.

8 STUKS € 6,75 | € 9,75 12 STUKS

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u allergieën? Meld het ons. Onze kok denkt graag met u mee.

WWW.KASTEEL-LIMBRICHT.NL

PROEFLOKAAL GEOPEND VAN MAANDAG T/M ZONDAG VAN 10:00 T/M 22:00 UUR - KEUKEN MA T/M DO 12:00 TOT 21:00 UUR | VRIJ, ZA & ZO 11:00 TOT 21:00 UUR