



LANDGOED KASTEEL LIMBRICHT

SFEERVOL GENIETEN OP EEN UNIEKE LOCATIE



Gebak

NORMALE LIMBURGSE VLAAI

+ Slagroom € 0,50

€ 4,00

LUXE LIMBURGSE VLAAI

€ 4,75

WARM APPELGEBAK

+ Slagroom + € 0,50

+ Bol vanille-ijs + € 1,00

€ 5,00

ONZE ACTIVITEITEN

AUDIOTOUR

HISTORISCHE PODCAST MET MINI MUSEUM ELEMENTEN

€ 8,50 P.P.

VANDAAG
NOG TE
BEZOEKEN

STEPTOCHT

DOOR HET LIMBRICHTERBOS

€ 22,50 P.P.

HIGH TEA

VANAF 2 PERSONEN

€ 29,50 P.P.

AUTO TOCHTEN

ONTDEK HET PRACHTIGE LIMBURG

€ 24,95 P.P.

RONDLEIDING

EEN LEERZAME ZONDAGOCHTEND

€ 12,50 P.P.

WORKSHOPS

PERCUSSIE, BOOGSCHieten, QUIZ
EN NOG VEEL MEER!

Salades

LUNCH

Onze salades worden geserveerd met kasteelbrood en roomboter

SALADE AUX LARDONS

€ 18,50

Salade aux lardons met gebakken spekjes, romeinse sla, baby spinazie, gekookt ei, mosterd-citroendressing, rode ui en uiencrumble

SALADE MET GEGRILDE GROENTEN

€ 16,50

Salade met gegrilde aubergine, paprika, courgette, pompoen, tomaat en een mosterd-citroendressing

SALADE SCAMPI EN SERRANOHAM

€ 19,50

Salade met gebakken scampi, serranoham, soja, sesam, cashewnoten, mango en een Vadouvan dressing



Lunchcombi's

LUNCH

LUNCHCOMBI'S

€ 16,95

Twee belegde plakken huisgebakken kasteelbrood naar eigen keus, geserveerd met een kopje soep van het seizoen. U heeft hierbij de keuze uit de volgende soorten:

- Tonijnsalade met gefrituurde kappertjes, rode ui en limoenmayonaise
- Brie met walnoten, gebakken champignons honing en rucola ♡
- Baba ganoush met groene asperge en gemarineerde ui ♡
- Vitello tonnato met tomaat, groene asperge, tonijnmayonaise en appelkappertjes
- Carpaccio, flinterdun gesneden runderhaas met truffelolie, Parmezaanse kaas, gefrituurde kappertjes, truffelcrème en rucola



Carpaccio's

LUNCH

Onze carpaccio's worden geserveerd met huisgebakken kasteelbrood en roomboter

CARPACCIO VAN RUND

€ 18,95

Flinterdun gesneden runderhaas van Blanc Blue Belge rund met truffelolie, Parmezaanse kaas, gefrituurde kappertjes, truffelcrème en rucola

CARPACCIO VAN TONIJN

€ 19,95

Carpaccio van tonijn met wasabicrème, wakame, zoetzure komkommer, radijs en limoen dressing

CARPACCIO VAN RODE BIET

€ 16,95

Carpaccio van rode biet met geitenkaas bolletjes, pompoen blokjes, gemarineerde rode ui en rucola

VITELLO TONNATO

€ 17,95

Dungesneden kalfsmuis, gefrituurde ansjovis, groene asperge, tonijncrème, appelkappertjes, rode ui en rucola



Kasteelbrood

LUNCH

CARPACCIO

€ 14,95

Twee plakken kasteelbrood belegd met carpaccio. Flinterdun gesneden runderhaas met truffelolie, Parmezaanse kaas, gefrituurde kappertjes, truffelcrème en rucola

TONIJNSALADE

€ 13,95

Twee plakken kasteelbrood met tonijnsalade, gefrituurde kappertjes, rode ui, limoenmayonaise

LAUWWARME BRIE

€ 13,95

Twee plakken kasteelbrood met lauwwarme brie, walnoten, gebakken champignons, honing en rucola

VITELLO TONNATO

€ 14,95

Twee plakken kasteelbrood belegd met Vitello Tonnato
Dungesneden kalfsmuis, gefrituurde ansjovis, groene asperge, tonijncrème, appelkappertjes, rode ui en rucola



Warme lunch

LUNCH

TOSTI KASTEEL LIMBRICHT

€ 11,95

Beenham, cheddarkaas, jong belegen kaas, tacochips, Limbrichtse dipsaus

VOL-AU-VENT

€ 16,95

Huisgemaakte kippenragout, geserveerd met kasteelbrood

Of met frites en mayonaise

+ € 3,00

PANNETJE LIMBURGS ZUURVLEES

€ 16,95

Huisgemaakt Limburgs zuurvlees, geserveerd met kasteelbrood

Of met frites en mayonaise

+ € 3,00

BERUCHE BURCHTBURGER

€ 22,95

Hamburger met cheddarkaas, bacon, romeinse sla, tomaat, augurk en gefrituurde uienringen. Geserveerd met frites en mayonaise



Ook lekker

LUNCH

voor erbij

SOEP VAN DE DAG

€ 8,95

Geserveerd met huisgebakken kasteelbrood en roomboter

UIENSOEP GEGRATINEERD MET KAAS

€ 9,95

Geserveerd met huisgebakken kasteelbrood en roomboter

KLEINTJE SOEP VAN DE DAG

€ 3,95

Weckpotje huisgemaakte soep

FRITES

€ 4,95

Verse frites om te delen met mayonaise

ZOETE AARDAPPEL FRITES

€ 5,95

Zoete aardappel frites om te delen met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

BROODPLANKJE VOOR TWEE PERSONEN

€ 6,95

Kasteelbrood geserveerd met roomboter en aioli

Voor de kids

LUNCH

KINDERTOSTI KASTEEL LIMBRICHT

€ 7,95

Tosti met ham, kaas en ketchup

KLEINTJE KIBBELING

€ 10,95

Geserveerd met frites, mayonaise, appelmoes en snoepgroenten

KLEINTJE KIP

€ 10,95

Kipspiesje geserveerd met frites, mayonaise, appelmoes en snoepgroenten

SNACKMENU

€ 9,95


Frikandel, bitterballen of kipnuggets met frites, mayonaise, appelmoes en snoepgroenten

Borrel


BROODPLANKJE VOOR TWEE PERSONEN  € 9,95
Kasteelbrood geserveerd met roomboter, olijven, olie en zeezout

BITTERBALLEN € 10,95
Bourgondische bitterballen met Limburgse mosterd (10 stuks)

BITTERGARNITUUR (25 stuks) € 22,95
Bittergarnituur geserveerd met diverse sausjes

KAASSTENGELS  € 9,95
Kaasstengels geserveerd met citroenmayonaise (8 stuks)

CHARCUTERIEPLANKJE € 14,95
Chorizo, serranoham, Coppa di Parma

NACHO'S TO SHARE  € 14,95
Nacho's met sour cream, salsasaus, guacamole en cheddarkaas

BORRELPLANK LIMBRICHT (TWEE PERSONEN) € 34,95
Kasteelbrood, zoete tomatentapenade, salsadip, aioli, olijven, Coppa di Parma, chorizo, binnen- en buitenlandse kaassoorten, kaasstengels, nacho's, nootjes.

Diner tips

DINER

DRIEGANGEN KEUZE DINER

€ 44,95

Voor-, hoofd- en nagerecht naar keuze

SHARING DINNER

€ 44,95

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

- **CARPACCIO VAN RUND, CARPACCIO VAN TONIJN, CARPACCIO VAN RODE BIET**

De voorgerechten worden geserveerd met huisgebakken kasteelbrood en roomboter

- **BIEFSTUK MET PEPERSAUS, LIMBURGS ZUURVLEES, GAMBA'S IN KNOFLOOK-OLIE EN KIPSATÉ IN EEN KETJAPSAUS**

De hoofdgerechten worden geserveerd met frites, mayonaise, tagliatelle aglio e olio en groene salade

- **FEESTELIJK SHARING DESSERT**



Voorgerechten

DINER

BROODPLANKJE VOOR TWEE PERSONEN  € 9,95
Kasteelbrood geserveerd met roomboter, olijven, olie en zeezout


CARPACCIO VAN RUND € 18,95
Flinterdun gesneden runderhaas van Blanc Blue Belge rund met truffelolie, Parmezaanse kaas, gefrituurde kappertjes, truffelcrème en rucola

CARPACCIO VAN TONIJN € 19,95
Carpaccio van tonijn met wasabicrème, wakame, zoetzure komkommer, radijs en limoen dressing

CARPACCIO VAN RODE BIET € 16,95
Carpaccio van rode biet met geitenkaasbolletjes, pompoenblokjes, gemarineerde rode ui en rucola

VITELLO TONNATO € 17,95
Dungesneden kalfsmuis, gefrituurde ansjovis, groene asperge, tonijncrème, appelkappertjes, rode ui en rucola

SALADE AUX LARDONS € 18,50
Salade aux lardon met gebakken spekjes, romeinse sla, baby spinazie, gekookt ei, mosterd-citroendressing, rode ui en uienrumble

SALADE MET GEGRILDE GROENTEN  € 16,50
Salade met gegrilde aubergine, paprika, courgette, pompoen, tomaat en een mosterd-citroendressing

Voorgerechten

DINER

SALADE SCAMPI EN SERRANOHAM

€ 19,50

Salade met gebakken scampi, serranoham, soja, sesam, cashewnoten, mango en vadouvandressing

SOEP VAN DE DAG

€ 8,95

Geserveerd met huisgebakken kasteelbrood en roomboter

UIENSOEP

€ 9,95

Geserveerd met huisgebakken kasteelbrood en roomboter

BORRELPLANK LIMBRICHT (TWEË PERSONEN)

€ 34,95

Kasteelbrood, zoete tomatentapenade, salsadip, aioli, olijven, Coppa di Parma, chorizo, binnen- en buitenlandse kaassoorten, kaasstengels, nacho's, nootjes

Hoofdgerechten

DINER

BERUCHE BURCHTBURGER

€ 22,95

Hamburger met cheddarkaas, bacon, sla, tomaat, augurk en gefrituurde uienringen

BIEFSTUK

€ 28,95

Biefstuk geserveerd met aardappelmousseline, diverse groenten en pepersaus

SATÉ VAN KIP

€ 22,95

Saté van kip geserveerd met een ketjapsaus, zoetzure komkommersalade, cassavekroepoek, sesam, gepofte quinoa, bosui en gefrituurde uitjes

STOFPOTJE SALVIUS

€ 21,95

Stoofpotje van rundvlees met ons eigen Salviusbier

PANNETJE LIMBURGS ZUURVLEES

€ 19,95

Huisgemaakt Limburgs zuurvlees

OP HOUT GEGAARDE ZALM

€ 26,95

Op hout gegaarde zalm, gerookt in onze smoker geserveerd met diverse soorten groenten en een witte-wijnsaus

GROENTETAARTJE

€ 22,95

Diverse gegrilde groenten, gepofte tomaatjes en Burrata geserveerd op filodeeg met een saus van tomaat, sjalot en cognac

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites, mayonaise en groene salade

Hoofdgerechten

DINER

PASTA GAMBA

€ 24,95

Tagliatelle all'Arrabbiata met gebakken gamba's, Parmezaanse kaas en rucola

PASTA BOSPADDENSTOELEN

€ 19,95

Tagliatelle met bospaddenstoelen, truffelsaus, knoflook-citroendressing, Parmezaanse kaas, rucola en walnoten.



Desserts

DINER

CHOCOLADEMOUSSE

€ 9,95

Chocolademousse met rood fruit, frambozencrumble en slagroom

CITROEN, CITROEN, CITROEN!

€ 9,95

Lemon cheesecake, citroensorbet en een glaasje Limoncello (geen 18, geen druppel)

WARM APPELGEBAK MET EEN BOLLETJE VANILLE -IJS EN SLAGROOM

€ 7,95

DAME BLANCHE

€ 9,95

COUPE SORBET

€ 11,95

Drie soorten sorbetijs met rood fruit en slagroom



Voor de kids

DINER

CARPACCIO VAN RUND

€ 6,95

KLEINTJE KIBBELING

€ 10,95

Geserveerd met frites, mayonaise, appelmoes en snoepgroenten

KLEINTJE KIP

€ 10,95

Kipspiesje geserveerd met frites, mayonaise, appelmoes en snoepgroenten

SNACKMENU

€ 9,95

Frikandel, bitterballen of kipnuggets met frites, mayonaise, appelmoes en snoepgroenten

KINDERIJSJE

€ 4,95

Warme dranken

DRANKEN

KOFFIE	€ 3,00
THEE (groot)	€ 3,25
VERSE MUNTTHEE	€ 4,00
VERSE GEMBERTHEE	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 3,50
ESPRESSO	€ 3,00
DUBBELE ESPRESSO	€ 5,00
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
WARME CHOCOMEL (+ slagroom € 0,50)	€ 3,75

SPECIALE KOFFIES

SWEET CHOCOLATE	€ 4,95
HEMELSE KARAMEL	€ 4,95

Frisdranken

COCA COLA / COCA COLA ZERO	€ 3,25
ICE TEA / ICE TEA GREEN	€ 3,75
FANTA	€ 3,25
7-UP	€ 3,25
TONIC / BITTER LEMON	€ 3,25
CASSIS	€ 3,25
RIVELLA	€ 3,50
GINGER ALE	€ 3,50
APPELSAP / JUS D'ORANGE	€ 3,50
FRISTI / CHOCOMEL	€ 3,50
GLAS WATER PLAT / BRUISEND	€ 3,00
FLES WATER PLAT / BRUISEND (0,7L)	€ 6,75

Wijnen



DROOG WIT | SIERRA NOBLE CHARDONNAY

€ 5,50 € 26,50

Een medium body Chardonnay, mooi fris met tinten van tropisch fruit en een lichte houttoets

FRIS WIT | SCALIGERO PINOT GRIGIO

€ 6,50 € 31,50

Een fijn, fris en elegant fruitig bouquet. In de mond is de wijn zacht, mineraal en harmonieus

ZOET WIT | RHEINHESSEN SPÄTLESE

€ 5,50 € 26,50

Voor de mensen die van een klein zoetje houden. Lekker fris met een perfect uitgebalanceerd zoetje

ROSÉ | LES 5 VALLEES ROSÉ

€ 5,50 € 26,50

Mooie fruitige rosé, droog gevinifieerd. Gemaakt van blauwe druiven die maar even in contact geweest zijn met de schil en daarna geperst

ROOD | SIERRA NOBLE MERLOT

€ 5,50 € 26,50

Uiterst zachte, volle, fruitige en rijpe wijn aroma's van o.a. kersen, aardbeien en zelfs kaneel

PROSECCO | BRUT MILLESIMATO

€ 7,50 € 39,50

Cocktails

APEROL SPRITZ	€ 9,50
LIMONCELLO SPRITZ	€ 9,50
GIN TONIC	€ 9,50
MOJITO	€ 9,50
VIRGIN ROUGE – ROOD FRUIT MOCKTAIL	€ 8,50



Bieren

BIEREN VAN 'T VAT

BRAND PILSENER | 5% VOL.ALC € 3,50

ZITTESJE SJNAAK | 6% VOL.ALC € 5,50

Een krachtig blond bier van hoge gisting met een aromatisch en hoppig karakter. De frisse toetsen van pompoen en tropisch fruit verrijken het volle mondgevoel

WITTE KROEDWUSJ | 5% VOL.ALC € 5,50

Een zacht en fruitig zomerbier van hoge gisting. Met typische aroma's van banaan en kruidnagel afkomstig van de Weizengist. Ook is een beetje sinaasappelschil meegebrouwen voor een extra fruitige toets

LEMBORGH TRIPLE | 8% VOL.ALC € 5,50

Een krachtig 3 granenbier (Gerst, Tarwe en Haver). Goudblond van kleur en vol van smaak. Door de zorgvuldige keuze van de hop krijgt deze tripel een kruidig karakter en heeft een lichtzoete toets. Bovengistend

SALVIUSBIER | 6% VOL.ALC € 5,50

Volmondig koperkleurig bier. Licht zoetig en moutig mondgevoel met toch een kleine kruidige bite door de meegebrouwen salie voor de juiste balans

BIEREN OP FLES

HEINEKEN 0.0% € 4,50

AMSTEL RADLER 0.0% / 2.0% € 4,50

Wisselend seizoensbier op fles – vraag naar ons aanbod!

Ontdek Kasteel Limbricht



TROUWEN
KASTEEL LIMBRICHT
IS EEN OFFICIËLE
TROUWLOCATIE



B&B'S
VORSTELIJK
OVERNACHTEN IN
DE LUXE B&B'S



ACTIVITEITEN
WORKSHOPS, RALLY
RIJDEN, WANDELEN &
STEPTOCHTEN



VERGADEREN
INSPIREREND
VERGADEREN IN DE
VERGADERBURCHT



EVENTS
(ZAKELIJKE)
EVENTS VAN 10 TOT
2500 PERSONEN

Bekijk alle mogelijkheden



