



## *Menu Januari - Februari 2010 - 39.5€*

*Aperitiefhapjes*



*Hoevegevogelte in Persillade  
(Ganzenlever, Gevogelte, Eend, Ham)*

*of*

*Tapas uit de Zee :*

*Stukje Kreeft in Pastilla*

*Mini grijze Garnaalkroketjes*

*Warme Brandade van Schelvis met Spaghetti van Courgetten*



*Zalm "Minute", Coulis van Broccoli, Tapenade van Olijven en Tomaat  
Goujonette van Schol met Kurkuma*

*of*

*Parelhoenfilet, Risotto met Tartufata*



*Kaasshotel*

*of*

*Geglaceerd Zanddeegje met Passievruchten, Soepje van Clementinen met  
Gembersmaak en blonde Cassonadecoulis*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

*Als Voorgerecht : Duo gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar*

*Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers*

*Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag*

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57  
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



## Menu Maart 2010 - 39.5€

### Aperitiefhapjes



"Sushi" Lenterolletjes in "Sushi" met witte Vis,  
Koude Vichyssoise, Blokjes Pijlinktvis

of

Eend :

- In gemarineerde Reepjes
- Gerookt met Leverpaté in Hamburger met Kramiekbread
- In Rillette van gekonfijte Bout, rode Vi met Wijnazijn



Goudbrasem Royale gebakken met Maussane-Olie, Provençaalse Dariole

of

Duo van Runderhaasje :

- Gestoofd met Wafeltje van Appel en Knolselder
- Licht geroomd, met Jamaicaanse Peper, geplette Aardappel met grof Bieslook



Kaasshotel

of

Panacotta van witte Chocolade en rode Vruchten en  
Vanilleroom met Earl Grey thee, Limegelei

Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :

Als Voorgerecht : Duo gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57  
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



*Menu April 2010 - 39.5€<sup>excl. 30/04</sup>*

*Aperitiefhapjes*



*Lekkernij van Noordzeekrab met Venkelcompote in  
Witte Wijn met Marmande Tomaat  
of  
Allegaartje van Asperges in Fricassée, fijne Parmareepjes,  
Kruidenroom, Nugets van Kikkerbiljetjes*



*Snoekbaarsfilet met Erwtencoulis, Basmati met Komijn  
of  
Struisvogelsnede, Mangochutney en zoete Aardappel,  
Royale van Agaric, Roomsaus met Cognac*



*Kaasshotel  
of  
Tiramisu en Tutti Frutti op Crumble,  
Saus van licht gepeperde Siroop*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*  
*Als Voorgerecht : Duo gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar*  
*Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers*  
*Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag*



*Menu Mei 2010 - 39.5€<sup>inkl 30/04</sup>*

*Aperitiefhapjes*



*Streekasperges op zijn Vlaams of in Mousselinesaus  
of  
Carpaccio van Runderlende in Hazelnotenolie  
Wilde Sla met Artisjokken, Parmezaankrullen en Copaschilfers  
of  
Ravioles van Royans, Consomméboter,  
Gerookte Gevogelteklokjes, gebakken Ganzenlevertjes*



*Kabeljauwrug met Citrusboter  
Gebakken Cebetten(uien) en vergeten Groenten  
of  
Gebakken Kalfsrib, gekruide Tijn- en Citroentijmsaus,  
Kalsslapje met Pesto*



*Kaasschotel  
of  
Warme gebakken Brioche met rode Vruchten  
Perziksorbet*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

*Als Voorgerecht : Duo gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar*

*Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers*

*Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag*

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57  
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



## *Menu Juni 2010 - 39.5€*

### *Aperitiefhapjes*



- *Carpaccio van St Jakobschelpen gemarineerd in Lime Citroen, Basilicum*
  - *Lauwe Cannelloni met Zalm gevuld met prei, Ui, IJzerkruidroom*
    - *Scampi in Groentenwok en Koriandersaus*

*of*

*Gebakken Ganzenlever een Tatin Bladerdeeg, Rabarber en gebakken Aardappelen, Eendensaus met Kokosmelk*



- *Op de Grill : Zwaardvis en Knorhaan, Saus met tomaatblokjes en olie*
  - *In Verrine : gestoomde Tijgernaal, Mangocompote met Piment van de Espelette-streek*

*of*

*Millefeuille van "Mulard" Eend met Oesterzwammen en geel Eekhoornbrood  
Gebakken Aardappelen in de Schil, Uien met Look*



*Kaasschotel*

*of*

*Crumble met Kersen, witte Nectarines en Kaneel  
Karamelijs met Chocoladekoekje*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

*Als Voorgerecht : Duo gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar*

*Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers*

*Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag*

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



## *Menu Juli - Augustus 2010 - 39.5€*

### *Aperitiefhapjes*



### *Als Verrassing :*

- *Verrine met Krab en platte Kaas, gekonfijte Tomaten, Tuinkruiden en Paprika*

- *Balsemico Azijn met jonge Groentjes, Aardappelen "Ratte" met rode Rivierkreeft*

- *Tartaar van Zeeduivel à l' Orange, Chips van Basilicum of*

*Gestoofde zachte Paprika's geparfumeerd met Lavendel, Aspic van jonge Konijnenrug, bout gelardeerd met Pancetta, Xéresvinaigrette*



*Zeetongfilet in Barigoule van licht geroomde Groentjes of*

*Varkenshaasje en Varkensrib, Marinade op zijn Oriëntaals, Boulgour van kleine Groentjes*



*Kaasshotel*

*of*

*Entremet van Caraïbische Chocolade*

*Sorbet met Abrikozen*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

*Als Voorgerecht : Duo gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar*

*Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers*

*Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag*

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



## *Menu van 1 September tot 14 October 2010 - 39.5€*

### *Aperitiefhapjes*



#### *Ganzenlever in Degustatie :*

- Eend in Terrine, zoet bagnatbroodje, Nougatine van Appel en Viooltjeshoning*
- Eend gekookt in Doek, geparfumeerd met gedroogde Vijgen*
- Lauwe Ganze lever Bedje van Knolseder à la Tartufa, half gezouten Boterkoekje*

*of*

*Risotto van kleine Gambas en St Jakobschelpen,  
Parmezaankrokantje, Saus van Eekhoorntjesbrood*



*Zeebaarsfilet gebakken in zijn Vel met groene Asperges*

*of*

*Lams carré op de Grill, Bayaldi van Groenten, gekonfijte Look,  
Gereduceerde vleesjus met Pijnboompitten en Tomaat*



*Kaasschotel*

*of*

*Gecarameliseerde Ananas,  
Rhumijs en Californische Rozijntjes*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

*Als Voorgerecht : Duo gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar*

*Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers*

*Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag*

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57  
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



## *Menu van 15 October tot 15 November 2010 - 39.5€*

### *Aperitiefhapjes*



- *Marbré van Kwartel, Parelhoen met gekonfijte Tomaten, Pana cotta met Truffelsaus, Stukje gegrild Brood met Parmezaa*  
*of*
- *Paté van rode Patrijs gearfumeerd met Armagnac en Kastanjeschilfers, mini Gallantine van Fazant met Witloof, Cajounoten*
  - *Charlotte van gerookte Vis, Caviar van Zalm*



*Filet van Griet gebakken op lage temperatuur, kleine Gratin van Zeelandse Mosselen*

*of*

*Wild : Duo van Hinde:*

- *Filet met Kruidenkorst, Fruitwijnsausje*
- *Een snede van de Bout met wilde Paddestoelen, gearfumeerd met Cacao*

*of*

*Wild : Haas :*

- *Een Schijfje Hazenbout à la Royale*
- *Een Sneetje Hazenrug, Salmisau met Pomerol*
- *Kleine Bloedworst met Appels en rode Kool*



*Kaasshotel*

*of*

*Warme Peer in Frangipane, Kersenijs*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

*Als Voorgerecht : Duo gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar*

*Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisaus of Pepers*

*Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag*

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57  
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



## *Menu van 15 November tot 15 December 2010 - 39.5€*

### *Aperitiefhapjes*



*Terrine en Schijfje Kreeft met lauwe Luikse Sla*

*of*

*In Philodeeg, gebakken Bloedworst met Appels en Ganzenlever,  
Zuurzoet met Esdoornsiroop*



*Gebraden Zonnevissnede en Meunière en Schorpioenvis à la Pancha,  
Roompersaus, Parijse Aardappeltjes met Saffraan*

*of*

*Gegrilde Kalfsmignonette, gereduceerde Jus met Comté en Sésame  
Gebakken Tarwekiemen met Groentenpistou, Schorseneren in witte Saus*



*Kaasschotel*

*of*

*Vruchtencharlotte, gegratineerde Chiboustream*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

*Als Voorgerecht : Duo gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar*

*Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers*

*Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag*

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)