WELCOME
AT

DE LIMBOURG
WINE & DINE

Food

Limburg Lokaal lekker

DE VARKENSHOEDERIJ IN MECHELEN

www.devarkenshoederij.nl

Want Kuusje (varkens op z'n Limburgs) horen te leven in natuurlijke vrijheid. Naast het feit dat ze zo een gelukkig leven leiden ontstaat er vlees van zeer hoge kwaliteit. Inmiddels hebben wij de mogelijkheid om alles van 'zaadje tot karbonaatje' in eigen beheer te doen en verwerken wij ons vlees in onze eigen slagerij. Naast het hoeden van onze varkens en de verwerking van het vlees, hebben wij nog een helehoop bezigheden. We begeleiden jongeren met een afstand tot de arbeidsmarkt en doen samen met hun al onze dagelijkse werkzaamheden. In het seizoen organiseren wij verschillende arrangementen op onze hoederij en zijn we middels onze Crowdfarming anno 2023 van start gegaan met het verwezenlijken van onze moestuin ofwel: 'Dr Koalef'.
Lees er alles over onder het kopje: 'Crowdfarming'.

Amy en Joshua

HEUVEL ANGUS

www.heuvelangus.nl

In de weien in het heuvelachtige Zuid Limburg, lopen de Aberdeen Angus runderen van Familie Kleijnen. De runderen van Heuvel Angus zijn bij familie Kleijnen verzekerd van een goed leven. De koeien worden niet te jong geslacht, ze hebben zowel in de stal als in de wei voldoende ruimte en krijgen voer van premium kwaliteit. De runderen beheren gebieden van zowel Staatsbosbeheer als Limburgs Landschap. In sommige gebieden lopen zij zelfs het hele jaar buiten. Deze extensieve vorm van beheer zorgt ervoor dat de natuur terug komt in het vlees. Op ons bedrijf passen we zeer terughoudend kunstmest toe, in principe enkel op onze huisweides voor de eerste snede gras, om er voor te zorgen dat er voldoende voer is voor de winter. Het verkrijgen van wintervoer is het doel waar we het hele jaar door aan werken. Door uitbreiding van het areaal, door beschikking te krijgen over gebieden van particulieren en natuurorganisaties, hopen we in de toekomst het bedrijf om te zetten naar biologisch.

Familie Kleijnen

GEULHOF MECHELEN

www.geulhof.nl

Forellen verwerken, roken en fileren is onze dagelijkse bezigheid. Voordat de forel gerookt kan worden, ligt "hij" eerst een nacht in zoutwater. Het roken gebeurt nog op ambachtelijke wijze in onze eigen rokerij met zaagsel van beukenhout.

Familie Duijsings

LIMBURGS STREEKONTBIJT 7/11 UUR

2 Broodjes | plak sjink | kaas | Canisiusstroop | huisgemaakte jam | gekookt hoeve-ei | vruchtensap | koffie/thee **17,50**

TASTY LUNCH Maandag t/m zondag: 12/17 uur

LUNCH

Tosti ham **8,50**
kaas | curry | bruinbrood

Tosti mozarella **8,50**
tomaat | pesto

Pasteitje **12,50**
kippenragout | frisse salade

12-uurtje **14,50**
2 sneetjes brood | carpaccio | kroket | dagsoep

Uitsmijter "De Limbourg'' **10,50**
paprika | champignons | spek | 3 eitjes

Eggs Benedict **14,50**
gepocheerd ei | gerookte zalm | Hollandaisesaus | brioche

Flatbread **11,50**
gebakken kippendij | paprika | ui | pikante saus

Gezond **9,00**
ham | kaas| tomaat| komkommer | gekookt ei | cocktailsaus | bagel

Gerookte zalm **14,50**
roomkaas | bieslook | kappertjes | rode ui | bagel

Heuvelland angus carpaccio **14,50**
truffelcrème | rucola | bruine bol

Flatbread geitenkaas Ⓥ **13,75**
honing | walnoten | rucola | zongedroogde tomaat | olijf

STREEK SPECIALS

Trio van speltbroodjes **14,50**
rommedoe | gerookte zalm | heuvelland angus carpaccio

Gebakken bloedworst **13,50**
appel | roggebrood | Canisiusstroop

Tête de veau
stokbrood | kruidenboter **15,00**

Ⓥ **Vegetarisch**

SALADES P4

Maandag t/m zondag: 12/21 uur

SOUPS

BROOD EN BOTER

Seizoenssoep ⓥ gemaakt van groenten uit het seizoen	6,50
Bospaddenstoelensoep ⓥ	8,50
Tomaten–groentensoep	6,50
Winterse maaltijdsoep	8,50
Gegratineerde uiensoep	8,50

SALADS BROOD EN BOTER

Salade gerookte vissoorten cocktailsaus	22,50
Salade ossenhaaspuntjes sesamzaad | paddenstoelen | taugé	16,50
Salade Limbourg Valdieukaasje uit de oven | spekjes | appel	16,50
Home style frietjes met mayonaise	4,50
Zoete aardappelfrietjes met truffelmayonaise	5,50

Maandag t/m zondag: 12/21 uur

WINE AND DINE

SPECIALS

Hamburger "De Limbourg" **18,50**
heuvelland angus | kaas | bacon | frites

Saté varkenshaas **17,50**
atjar | gebakken uitjes | kroepoek | frites

Spareribs **22,50**
frites | coleslaw salade |
knoflook–en chilisaus

Limburgs zuurvlees **14,50**
frites | salade

KIDS CORNER

Fruitspies **3,50**

Pasta Bolognaise **8,50**

Frites | kipkrokantjes (5) |

frikandel | kroket | appelmoes **7,00**

Kinderijsje **4,50**

VEGAN

Seizoenssoep Ⓥ **6,50**

Limburgse grotchampignons Ⓥ **9,50**
epixkruiden | veganroomsaus | pistolet

Vegetarische lasagna Ⓥ **17,50**
prei | courgette | aubergine | wortel |
tomaat | ui | knolselderij | bechamel

Salade van snijbiet Ⓥ **12,50**
rode biet | granaatappel | vegan kaas |
broodbol

Zoete aardappelfrietjes Ⓥ **5 ,50**
met vegan mayonaise

Dutch weedburger Ⓥ **15,50**
veganburger | sla | augurk | tomaat |
frites | vegan mayo

Oma Bopp vegan mini snacks Ⓥ **15,00**

Tafelbrood Ⓥ
humus | tapenade **5,50**

LOVELY DINNER MAANDAG T/M ZONDAG: 12/21 UUR

STARTERS

BROOD EN BOTER

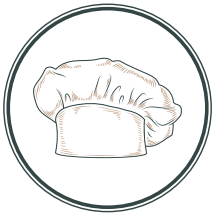
Gerookte geulforel 16,50
komkommer–forelrouleau | appel–mierikswortelcrème

Heuvelland angus carpaccio 14,50
truffelcrème | rucola | pijnboompitten | Parmezaan

Limburgse grotchampignons 9,50
kruidenroomsaus

Gegratineerde Scampi 16,50
bosui | tomaat

Tafelbrood 5,50
tapenade | kruidenboter



WISSELEND DAGMENU

We vertellen graag wat het vandaag is

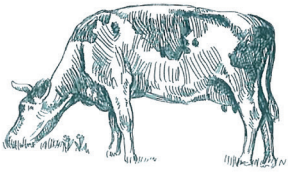
3 - GANGEN
37,50

4- GANGEN
45,00

Maandag t/m zondag: 12/21 uur

MAIN COURSES

VAN HET LAND
FROM THE LAND



Limburgs zuurvlees **14,50**
frites | salade

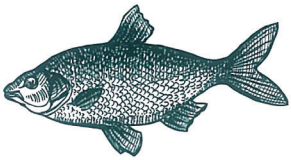
Bommerig hoen **18,50**
seizoensgroenten | serranoham
aardappelkroketjes | truffeljus

Hamburger "De Limbourg" **18,50**
heuvelland angus | kaas | bacon | frites

Trio van Kuusj **24,50**
buikspek, wangetje en filet
aardappelmousseline | pepersaus |
gegratineerde tomaat

Surf en turf **32,50**
Tornedos | scampi | bearnaisesaus |
haricots vert | frites

UIT DE ZEE
OUT OF THE SEA



Pasta **22,50**
spinazie | zalm | kreeftensaus

Stoofpotje **24,50**
zalm | witvis | scampi | groenten |
aardappelmousseline

Dagvangst **dagprijs**

DESSERT P8

Lavacake **7,50**
witte chocolademousse | bosvruchten

Pecannotenschuimtaart **8,50**
caramelsaus

Apfelstrudel|| vanillesaus
vanille-ijs | slagroom **6,50**

Kaasplateau **14,50**

Dame Blanche **8,50**
warme chocoladesaus | vanille-ijs

Seizoenscoupe **8,50**
verse aardbeien | vanille-ijs

Coupe sorbetijs **8,50**
3 soorten sorbetijs | slagroom

DE LIMBOURG SITTARD

Vraag naar onze arrangementen voor feesten en partijen.

Reserveren?
www.delimbourgsittard.nl

Markt 22 | 6131 EK Sittard
046 451 81 51 | info@delimbourgsittard.nl

@delimbourgsittard
@limbourgsittard