



Restaurant
The Dill

M E N U

*Lekker eten in fijn gezelschap. Wat en wanneer we maar willen.
Het goede leven smaakt ons heerlijk. Elke dag opnieuw.*

Welkom in Restaurant The Dill!

In het hart van het prachtige Zuid-Limburgse Heuvelland vind je restaurant The Dill, welke haar naam ontleent aan de gehuchten Euverem, Pesaken en Billinghuizen die hier op deze plek samenkomen in het dal of, zoals hier van oudsher in de volksmond ook wel wordt gezegd 'del' of 'dil, aan het riviertje de Gulp.

Restaurant The Dill maakt onderdeel uit van het prachtige vakantiepark waarop je je nu bevindt. Een perfecte samensmelting van oud en nieuw; het hout van de bomen die geveld zijn om plaats te maken voor de vele chalets vind je overal op het park terug, zo ook bijvoorbeeld in de tafel waaraan je nu zit en wat dacht je van de enorme schuifdeur bij de receptie.

Hier bij ons is het optimaal genieten. Of het nu gaat om een simpel kopje koffie met een ambachtelijk stukje vlaai, een lokaal biertje of een glas wijn van een van de Limburgse wijngaarden, het kan allemaal terwijl je het adembenemende uitzicht in je opneemt.

Restaurant The Dill is werkelijk een plek waar natuur en culinair genieten samenkomen. Alle ingrediënten voor onze gerechten worden lokaal ingekocht en we houden zoveel mogelijk rekening met de natuur om ons heen. Zo verandert ons menu met de seizoenen mee en is het waar mogelijk biologisch.

Wij zouden zeggen: ga er lekker bij zitten, ontspan, geniet en laat je door ons verrassen.

Het Team van Restaurant The Dill

LUNCH

Lunch wordt geserveerd tussen 12.00 en 16.00 uur

soep

geserveerd met brood en boter

TOMATENSOEP  8,00
met verse bieslook

UIENSOEP  8,50
met knapperige kaascrouton

brood klassiekers

geserveerd met wit of bruin brood, geef jouw keuze door

CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW RUND 11,50
kaasflakes, rucola en truffelmayonaise

BEEMSTERKAAS  8,50
oude kaas, mayonaise, ei en sla

UITSMIJTER 12,50
drie gebakken spiegeleieren met ham en/of kaas

KROKETTEN  10,50
keuze uit rundvlees- of groentekroketten geserveerd met mosterd

uit de oven

CROQUE MONSIEUR 10,00
met beenham en kaas, gegratineerd met bechamelsaus

CROQUE TUNA MELT 11,50
met tonijn, tomaat en kaas, gegratineerd met bechamelsaus

CROQUE CAPRESE  11,00
met mozzarella, tomaat en pesto, gegratineerd met bechamelsaus

TOSTI 8,50
klassieke tosti met ham, kaas en tomatenchutney

hartige happen

CHEESEBURGER

rundvleesburger met cheddar, sla, tomatensalsa en rode ui.
Geserveerd met friet en mayonaise

19,75

*Ook als vegetarische 'new meat' burger mogelijk 

WARME BRIOCHEBOL MET JACKFRUIT

met zoetzure groentjes en gebakken uitjes.
Geserveerd met friet en mayonaise

13,50

salades

geserveerd met brood en boter

GEBAKKEN GROTE GARNALEN

gemengde sla, mango, knoflookolie en krokantje van
parmezaan

19,00

BURRATA

gemengde sla, gemarineerde tomaat & paprika met balsamicostroop

17,00

CAESAR

romaine sla, krokante kip, ei, kaasflakes en spekjes

18,50

 Vegetarisch

 Veganistisch



Allergeneninformatie? Vraag ernaar bij onze medewerkers.

DINER

Diner wordt geserveerd vanaf 17.00 uur

vooraf

BROOD MET DIPS 	6,75
vers gebakken breekbrood met verschillende dips	
CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW RUND	13,50
met kaasflakes, rucola en truffelmayonaise	
UIENSOEP 	8,00
met knapperige kaascrouton	
TOMATENSOEP 	7,50
met verse bieslook	
GEBAKKEN GROTE GARNALEN	11,00
met mango en zoetzure groentjes	
CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ 	10,50
met knapperige bloemkool, geroosterde hazelnoten, chutney van appel en ui	

salades

geserveerd met brood en boter

GEBAKKEN GROTE GARNALEN	19,00
met gemengde sla, mango, knoflookolie en krokantje van parmezaan	
BURRATA 	17,00
gemengde sla, gemarineerde tomaat & paprika met balsamicosirop	
CAESAR	18,50
romaine sla, krokante kip, kaasflakes, ei en spekjes	

 Vegetarisch  Veganistisch

Allergeneninformatie? Vraag ernaar bij onze medewerkers.

hoofdgerechten

geserveerd met friet

BIEFSTUK VAN BELGISCH WITBLAUW RUND (170 GR)	25,00
gegrild rundvlees, seizoensgroenten en bearnaisesaus	
KIPSATÉ	23,00
malse kipfilet met satésaus, atjar en gebakken uitjes	
BOEUF BOURGUIGNON	23,50
klassieke Franse stoof met een frisse salade en zoetzure groentjes	
GEGRILDE ZALMFILET	24,50
met chimichurri en seizoensgroenten	
STOVERIJ VAN JACKFRUIT 	20,50
lichtpittig en kruidig, met zoetzure groentjes en basmatirijst	
KABELJAUW UIT DE OVEN	27,50
gegratineerd met seizoensgroenten en een kruidencrumble	
LIMBURGS ZOERVLEISJ	22,50
stoofgerecht van mals Belgisch Witblauw rundvlees met een frisse salade en zoetzure groentjes	
CHEESEBURGER	19,75
rundvleesburger met cheddar, sla, tomatensalsa en rode ui. Geserveerd met friet en mayonaise *Ook als vegetarische 'new meat' burger mogelijk 	
GEGRILDE ZEEBAARSFILET	24,50
met grote garnalen, seizoensgroenten en schuimige dragonsaus	
KROKANT GEBAKKEN SCHNITZEL	21,50
geserveerd met citroen *met pepersaus of champignonroomsaus + €1,50	



Vegetarisch



Veganistisch

desserts



DAME BLANCHE BOMBE

vanille-ijs omhuld met chocolade, met warme chocoladesaus en slagroom

9,00

CRÈME BRÛLÉE

met hazelnootroomijs

9,50

CHEESECAKE

met lemon curd en geroosterde amandelen

7,50

WARM CHOCOLADETAARTJE

met zachte vulling, frambozenijs en meringue

9,00

TARTE TATIN

warm appeltaartje met karamelsaus en vanille-ijs

8,50



