

Restaurant
The Dill

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 Billinghamuizen 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

met verse bieslook

8,00

UIENSOEP

met knapperige kaascrouton

8,50

brood klassiekers

geserveerd met wit of bruin brood, geef jouw keuze door

CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW RUND

kaasflakes, rucola en truffelmayonaise

11,50

BEEMSTERKAAS

oude kaas, mayonaise, ei en sla

8,50

UITSMIJTER

drie gebakken spiegeleieren met ham en/of kaas

12,50

KROKETTEN

keuze uit rundvlees- of groentekroketten geserveerd met mosterd

10,50

uit de oven

CROQUE MONSIEUR

met beenham en kaas, gegratineerd met bechamelsaus

10,00

CROQUE TUNA MELT

met tonijn, tomaat en kaas, gegratineerd met bechamelsaus

11,50

CROQUE CAPRESE

met mozzarella, tomaat en pesto, gegratineerd met bechamelsaus

11,00

TOSTI

klassieke tosti met ham en kaas

8,50

hartige happen

CHEESEBURGER

19,75

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

*Ook als vegetarische 'new meat' burger mogelijk 

WARME BRIOCHEBOL MET JACKFRUIT

13,50

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

LUNCHPLANK VLEES

16,50

tomatensoep | rundvleeskroket | warme beenham met honing-
mosterdsaus | geserveerd met brood

*Ook als vegetarische optie mogelijk 

salades

geserveerd met brood en boter

GEBAKKEN GROTE GARNALEN

19,00

gemengde sla, mango, knoflookolie en krokantje van
parmezaan

BURRATA

17,00

gemengde sla, gemarineerde tomaat & paprika met balsamicostroop

CAESAR

18,50

romaine sla, krokante kip, ei, kaasflakes en spekjes



Vegetarisch



Veganistisch



Allergeneninformatie? Vraag ernaar bij onze medewerkers.

DINER

Diner wordt geserveerd vanaf 17.00 uur

vooraf

BROOD MET DIPS

vers gebakken breekbrood met verschillende dips

6,75

CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW RUND

met kaasflakes, rucola en truffelmayonaise

13,50

UIENSOEP

met knapperige kaascrouton

8,00

TOMATENSOEP

met verse bieslook

7,50

GEBAKKEN GROTE GARNALEN

met mango en zoetzure groentjes

11,00

CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ

met knapperige bloemkool, geroosterde hazelnoten, chutney van appel en ui

10,50

salades

geserveerd met brood en boter

GEBAKKEN GROTE GARNALEN

met gemengde sla, mango, knoflookolie en krokantje van parmezaan

19,00

BURRATA

gemengde sla, gemarineerde tomaat & paprika met balsamicosirop

17,00

CAESAR

romaine sla, krokante kip, kaasflakes, ei en spekjes

18,50



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 kippendij, 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

SCHNITZEL 21,50

geserveerd met citroen

*met pepersaus of champignonroomsaus + €1,50



Vegetarisch



Veganistisch

desserts

DAME BLANCHE BOMBE

9,00

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

CRÈME BRÛLÉE

9,50

met hazelnootroomijs

CHEESECAKE

7,50

met lemon curd en geroosterde amandelen

WARM CHOCOLADETAARTJE

9,00

met zachte vulling, frambozenijs en meringue

TARTE TATIN

8,50

warm appeltaartje met karamelsaus en vanille-ijs



