

OVERSTEHOF

MEET ♦ DRINK ♦ DINE

WELKOM BIJ RESTAURANT OVERSTEHOF

Waar historie en gastvrijheid samenkomen

Van harte welkom bij Restaurant Overstehof in Landgraaf. Een bijzondere plek waar de rijke geschiedenis van het pand hand in hand gaat met een frisse, nieuwe toekomst.

Overstehof is gevestigd in een historische carréboerderij waarvan de oudste bewaard gebleven delen teruggaan tot het jaar 1749. Het landgoed bevindt zich in het groene Park Gravenrode, aan de voet van de Wilhelminaberg. Hier komen al vele jaren mensen samen, genieten en maken herinneringen. De sfeer, de uitstraling en het karakter van het pand herinneren aan een rijk verleden - en juist dat maakt een bezoek aan Overstehof zo bijzonder.

Sinds 1 september 2026 is Restaurant Overstehof geopend onder volledig nieuw management. Met nieuwe energie, nieuwe ideeën en vooral veel passie zetten wij deze prachtige locatie weer op de kaart. Daarbij koesteren we het karakter en de geschiedenis van Overstehof, terwijl we volop ruimte bieden aan een eigentijdse culinaire beleving.

Voor ons draait een geslaagd bezoek om meer dan alleen lekker eten. Het gaat om de combinatie van smaak, sfeer, aandacht en gastvrijheid. Een warm ontvangst, mooie gerechten, een goed glas én tijd om samen te genieten.

Wij zijn trots om u vandaag als gast te mogen verwelkomen en kijken ernaar uit om samen met u nieuwe herinneringen te creëren.

GENIET, PROEF EN BELEEF

Namens het hele team van Restaurant Overstehof wensen wij u een heerlijke tijd toe!

DINER

VOORGERECHT

- Terrine van eend & kalf** Nashi peer, dadel en noten 19
Steak tartaar rund Ponzu, eidooier, krokante pani puri en limoen 19
Geroosterde knolselderij Beurre noisette, truffel, knolselderij crème en paddenstoel (v) 18
Ceviche van zeebaars Gepofte rijst, schuim van citrus, tijgermelk en zeekraal 21

TUSSENGERECHT

- Gelakt buikspek** Groene asperge, quinoa, hoisin en soja 21
Piepkukien Hollandaisesaus, seranoham, roseval aardappel en rozemarijn 23
Ravioli Bospaddenstoelen, salieboter en knolselderij mousseline (v) 20
Bisque coulis d'homard Vis en rouille 22

TUSSENGERECHT (Alleen bij 5-gangen)

- Procureur van Limburgs varken** Lardo di colonnato en marloeske ui 22
Gemarineerde watermeloen Miso en quinoa (v) 20
Coquille Beurre noisette, citrus, bloemkoolcrème en bimi 22

HOOFDGERECHT

- Hollandse boerderij-eend** Sinaasappeljus, bundelzwam en gefrituurde wortel 29
Tournedos van kalf Jus van rode wijn, chili-olie en mousseline 34
Steak van bloemkool Vegetarische rendang, pinda, kokossaus en zwarte olijf (v) 25
Vis van de dag Zacht gegaard, beurre blanc, zeegroenten en zwarte rijst 27

Dagelijks wisselend aardappelgarnituur. Vraag ernaar! 5

NAGERECHT

- Crème brûlée kokosnoot** Passievrucht, hazelnoot en limoen 14
Chocolade mousse Huisgemaakt, ijs en crémeux 14
Vanille ijs Huisgemaakt, sinaasappel en witte chocolade 14
Kaasselectie Assortiment van 5 gerijpte kazen, vijgenbrood en chutney 16

CHEF'S TASTING MENU

3-gangen 49 4-gangen 59 5-gangen 69

Chef's choice menu 5-gangen 65

Bijpassend wijnarrangement

3-gangen 25 4-gangen 32 5-gangen 37

DIGESTIEVEN

COGNAC

Hennessy 9
Père Magloire, VSOP Calvados 9

SPIRITS

135 East Hyogo Dry Gin 8
Amarulla Gin 8
Roku Gin 9
Nonino Grappa Vendemmia 8
Nonino Grappa Antica Cuvee Reserve 11
Grey Goose Wodka 7
Belvedere Wodka 7

WHISKY

Hatozaki Pure Malt 8
Stauning Rye Malt 8
Stauning Kaos Triple Malt 9
Stauning Smoke Malt 12

RUM

Doorlys 5Y 6
Doorlys 12Y 12
Doorlys XO 9

LIKEUR

Pallini Limoncello 6
Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre 9
Grand Marnier Cuvée du Centenaire 15
Cointreau 7
Baileys 7
Tia Maria 7
Amaretto Disaronno 7
Likeur 43 7
Sambucca 7
Ramazzotti 7
Averna 7

DESSERTWIJN

Moscatel, Floralis Oro 7
Sherry, Lustau Pedro Ximenes San Emilio 7
Port, Fonseca White 6
Port, Fonseca Tawny 7
Port, Fonseca LBV 7
Port, Fonseca 10 jaar Tawny 8
Port, Fonseca 20 jaar Tawny 14

OVERSTEHOF

MEET • DRINK • DINE

WIJNEN

HUISWIJNEN

glas fles

Croix d’or, Sauvignon Blanc Wit, droog en aromatisch, Frankrijk 6 30
Croix d’or, Syrah Rosé, fris en fruitig, Frankrijk 6 30
Croix d’or, Merlot Rood, rijp fruit en fluweelzacht, Frankrijk 6 30

Green Trail Sweet Wit, biologisch, zoet en exotisch, Spanje 6 30

WIT

glas fles

Bulle, Grüner Veltliner Fris en knisperend, Oostenrijk 6,25 32,50
Diepe Gronde, Chardonnay/Viognier Zuid Afrika 7,5 35
Vistas, Vedejo Fris, fruitig en kruidig, Spanje 7,5 35
Campo di Cristobal, Pinot Griggio Veneto, Italië 8 37
Drostdy Hof, Chenin Blanc Fruitig en zacht, Zuid-Afrika 8 37
Torres Magnetic, Grenacha Blanca/Sauvignon Blanc Spanje 8 37
Saint Lannes Signature, Colombard/Gros Manseng Frankrijk 45
Celeste, Verdejo Zijdeachtig en stevig in de mond, Spanje 48
Dark Horse, Chardonnay Vleugje geroosterde vanille-eikenhout, USA 48
Andica Reserva, Gewurztraminer Zoete, mooie en frisse balans, Chili 52
Frescobaldi Albizzia, Chardonnay Mild en zacht, Italië 55
Nederburg Heritage Heroes Anchorman, Chenin Blanc Zuid-Afrika 85
Joseph Drouhin Vaudon, Chablis Veel finesse en balans, Frankrijk 105
Marimar Acero, Chardonnay Elegant, fris en fruitig, USA 125
Joseph Drouhin, Pouilly Fuisse Lange en levendige afdronk, Frankrijk 125

ROSÉ

glas fles magnum

Torres Magnetic, Garnacha Tinta/Syrah Rood fruit, Spanje 7 35
Frescobaldi Alie, Syrah/Vermentino Perzik en elegant, Italië 9 45
Aix de Provence, Cinsault/Grenache Noir/Syrah Frankrijk 9 45 90

ROOD

glas fles

Diepe Gronde, Shiraz/Pinotage Zuid-Afrika 7,5 35
Vistas, Tempranillo Fruitig en subtiel eikenhout, Spanje 7,5 35
Campo di Cristobal, Primitivo Kersen, rijk en vol, Italië 8 37
Drostdy Hof, Cabernet Sauvignon 6 maanden houtrijping, Zuid-Afrika 8 37
Torres Magnectic, Garnacha Tinta/Syrah Soepel en zwarte peper, Spanje 8 37
Dark Horse, Zinfandel Fruitig, intens en vol, USA 48
La Linda, Malbec Rood fruit en specerijen, Argentinië 50
Andica, Pinot Noir Reserva Aroma’s van kersen en kruiden, Chili 50
Andica, Cabernet Sauvignon Reserva Elegante tannines, Chili 52
Marques de Riscal Proximo, Rioja Graciano/Tempranillo Zwarte kers, Spanje 52
Pater Frescobaldi, Sangiovese Tonen van vanille, peper en kruidnagel, Italië 59
Carnivor, Zinfandel Mokka, pure chocolade en geroosterde amandel, USA 68
Luigi Bosca, Malbec Kruiden en bloemen en eikenhout, Argentinië 68

Bertani Valpolicella Ripasso, Corvina/Merlot/Rondinella Fluweel, Italië 95

De wijn is fluweelachtig en evenwichtig, vol en rond met behoud van een levendige en intense grip en een sappige afdronk.

Torres Purgatori Coster del Segre, Cariñena/Garnacha Tinta/Syrah Spanje 125

Krachtig met zwarte kersen, blauwe bessen, koffie en intense tannines.

Guigal Chateauneuf du Pape, Grenache Noir/Syrah/Mourvèdre Frankrijk 165

De diep donkerrode wijn onthult aroma’s van kruiden en rijp rood fruit. Een volle, harmonieuze wijn met een prachtige balans tussen kracht en elegantie.

LIMBURG

glas fles

Wijngoed Thorn Auxerois 2025 Wit, Nederland 7,25 37,50
Wijngoed Thorn Dornfelder 2023 Rood, Nederland 7,25 37,50
Apostelhoeve Muller-Thurgau 2024 Wit, Nederland 8,25 42,50

OVERSTEHOF

MEET • DRINK • DINE

MOUSSEREND

glas fles

Schlumberger, Oostenrijk, Méthode traditionnelle. Minimaal twaalf maanden lagering op depot.

Schlumberger Ice Secco White Grapefruit en ragfijne bubbel 7 42

Schlumberger Ice Secco Rose Fruitaroma's van framboos en aardbei 7 42

Louis Roederer Collection, Champagne 13 99

Vanaf het begin is de textuur vol en genereus en integreert hij op een vrij onverwachte manier een rijpheid die wordt geassocieerd met fruitige en meer verfrissende tonen. De wijn heeft een frisse, feestelijke finesse en in de mond heeft de wijn structuur, rijkdom en lengte. Het is een volle, complexe champagne die zowel modern als krachtig is en tegelijkertijd een geweldige klassieker blijft.

Louis Roederer Blanc de Blanc, Champagne 15 155

Een intens bouquet van gouden pruim en pittige mango, gekonfijte citroen, bloemen (mimosa) en boterachtig gebak. Een lichte beluchting onthult hints van gesuikerde amandelen, witte chocolade met een lichte vanillerand en gebakken appels. De verwachting is een substantiële en omvangrijke follow-up, maar in plaats daarvan neemt de initiële intensiteit af en wordt de precisie, zuiverheid en kalkachtige, minerale frisheid van de grote chardonnay uit Avize onthuld.

Louis Roederer Cristal Premium, Champagne 425

Amberkleurig met groene en oranje tinten en een fijne, levendige schittering. Complex en intens met aroma's van gekonfijte citrus, Williams-peer, stuifmeel en geroosterde amandel. Vintage 2008 heeft een bijna zoute concentratie die is afgeleid van kalkrijke grond in een bijzonder koele zomer. Het resultaat is een soepele maar krachtige champagne met een lange, geleerde en pure afdronk.

SAKE

glas fles

Akashi Tai, Ginjo Umeshu Fruitig, weelderig, zoet, likeur van pruim, Japan 9 45

Akashi Tai, Ginjo Yuzushu Likeur van yuzu's, Ginjo, Japan 89

COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, sinaasappel, bruiswater en cava 9

Limoncello Spritz Limoncello, bruiswater en cava 9

Huisaperitif Huisgemaakt en seizoensgebonden 9

Amarula Gin Tonic water, steranijs en citrus 11

Roku Gin Tonic water, zoethout en sinaasappel 12

Strawberry* Tequila, tonic water, roodfruit en basilicum 11

Mojito* Rum, munt en limoen 11

Passion Fruit Martini* Vanillevodka, limoensap en passievrucht 11

Espresso Martini Vodka, cold brew koffie en koffielikeur 11

Negroni Vermout, gin en bittere likeur 11

*Ook alcoholvrij te bestellen

DESSERTWIJN

glas fles

Moscatel, Floralis Oro Bloemige geuren, honing, zoet, Spanje 8 42

Sherry, Lustau Pedro Ximenes San Emilio Vijgen, rozijnen en dadels, Spanje 9

Port, Fonseca White, Fruitig, klassiek, 3 jaar eikenhout, Portugal 7

Port, Fonseca Tawny Abrikoos en pruim, fluweelzachte afdronk, Portugal 7

Port, Fonseca LBV 4 tot 6 jaar rijping in grote houten vaten, Portugal 11

Port, Fonseca 10Y Tawny Nootachtige tonen hints van kruiden en eik, Portugal 14

Port, Fonseca 20Y Tawny Nootachtig, pittige toets, langdurige afdronk, Portugal 18