
In onze constante zoektocht naar de beste en lekkerste ingrediënten, zijn we in het voorjaar van 2019 gestart met onze eigen groente en fruittuin. Deze unieke tuin van 2000m2 is gelegen in het prachtige Jekerdal aan de zuidrand van Maastricht. Ons doel is om zoveel mogelijk te koken met ingrediënten van het land. Daarom verandert ons menu met de seizoenen en komen er wekelijks nieuwe gerechten op de kaart.

FROM THE

Raw Bar

NORMANDISCHE OESTER

PER STUK - 4
HALF DOZIJN - 20
DOZIJN - 40

VEGETABLE CRUDO
OOGST VAN DE DAG - 8

GILLARDEAU OESTER

PER STUK - 5
HALF DOZIJN - 25
DOZIJN - 50

CHARCUTERIE

per 40 gram

CHORIZO TRONCAL - 5
CECINA DE LEON - 5.5
CAPOCOLLO SEGARELLI - 5
PARMAHAM LEVONI - 5.5

SNACKS

PASTÉIS DE BACALHAU - 5
KROKANT GELAKTE BLOEMKOOL (V) - 5
AARDAPPELBLINI, TUINBOON EN CRÈME FRAÎCHE (V) - 5
CHORIZOKROKET MET DRAGONMAYONAISE - 4.5

Wijzigen of aanpassen van gerechten
is helaas niet mogelijk.

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Menn

2 GERECHTEN 3 GERECHTEN 4 GERECHTEN 5 GERECHTEN
- 29 - 39 - 49 - 59

GEITENKAAS (V)
NECTARINE EN RUCOLA

KOOLRABI RAVIOLI
HOLLANDSE KRAB, BASILICUM EN CITROEN

OESTER & KALFSTARTAAR
LIMOEN EN DRAGON

KALFSWANG RILLETTE
SPITSKOOL EN MOSTERD

AARDAPPEL GNOCCHI (V)
DOPERWTJES EN CANTHARELLEN

DORADE
BOUCHOT MOSSELEN, COUSCOUS EN VENKEL

BUIKSPEK GEKONFIJT
BROCCOLI, GYOZA EN GEMBER

gerechten zijn middelgroot

For Two

ÔTE DE BOEUF

BLANC BLEU BELGE OP HET BOT
MET BÉARNAISESAUS

VOOR TWEE - 74
(bereidingstijd 30 minuten)

WILDE ZEEBAARS

IN ZOUTKORST MET OLIJFOLIE
EN HOLLANDAISESAUS

VOOR TWEE - MARKTPRIJS
(bereidingstijd 45 minuten)

ON THE SIDE

GROENE ASPERGES - 6

BLOEMKOOL - 4.5

FRITES EN MAYONAISE - 4.5

SIDE SALAD - 4

CHEF

Frank van Thiel