

---

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 2000m<sup>2</sup> 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 - 5.5  
HALF DOZIJN - 27.5  
DOZIJN - 55

## CHARCUTERIE

per 40 gram

CHORIZO TRONCAL - 5  
CECINA DE LEON - 5.5  
CAPOCOLLO SEGARELLI - 5  
TRUFFEL MORTADELLA - 5.5

## SNACKS

PAPADUM CRACKERS MET MOSSEL AIOLI - 5  
KROKANT GELAKTE BLOEMKOOL (V) - 5  
ARTISJOK MET CITROEN-KNOFLOOKVINAIGRETTE (V) - 5.5  
PAPRIKA-KNOFLOOK CHURROS & CRÈME FRAÎCHE (V) - 4.5

Wijzigen of aanpassen van gerechten  
is helaas niet mogelijk.

Heeft u een allergie?  
Meld het ons!

*Menu*

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

**WORTEL TARTARE (V)**  
GEITENKAAS, KOMIJN EN GROENE KRUIDEN

**CORVINA CEVICHE**  
WORTEL, RODE UI EN KORIANDER

**RUNDER TATAKI**  
PREI, DASHI EN KROKANTE RIJST

**GNOCCHI (V)**  
TOMAAAT, PARMEZAANSE KAAS EN BASILICUM

**PULPO**  
AARDAPPEL, CHORIZO EN BLEEKSELDERIJ

**ROODBAARS**  
HOLLANDSE GARNALEN, PREI EN BOUILLABAISSE SAUS

**PARELHOEN**  
SNIJBONEN EN PETERSELIE HOLLANDAISE

*gerechten zijn middelgroot*

*For Two*

## **CÔTE 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**

COURGETTE - 5

FRITES EN MAYONAISE - 4.5

GEROOSTERDE PAPRIKA - 4.5

SIDE SALAD - 4

CHEF

*Frank van Thiel*