
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 - 4.5
HALF DOZIJN - 22.5
DOZIJN - 45

VEGETABLE CRUDO

OOGST VAN DE DAG - 9

GILLARDEAU OESTER

PER STUK - 6
HALF DOZIJN - 30
DOZIJN - 60

CHARCUTERIE

per 40 gram

CHORIZO TRONCAL - 5.5

HUISGEDROOGDE EENDENBORST - 7

CAPOCOLLO SEGARELLI - 5.5

TRUFFEL MORTADELLA - 6

SNACKS

KROKANTE SPIERINGVISJES, GROENE KRUIDEN EN CITROEN - 5.5

ARANCINI'S MET BASILICUM AIOLI (V) - 6.5

ARTISJOK MET CITROEN-KNOFLOOKVINAIGRETTE (V) - 6

GYOZA MET KOOL EN SOJA (V) - 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
- 32 - 42 - 52 - 62

RODE BIET (V)
PEER, SHROPSHIRE BLUE EN GRIEKSE YOGHURT

RAUW GEMARINEERDE KABELJAUW
MISO, PASTINAAK EN SHERRY

RUNDER TARTAAR
GROT CHAMPIGNON, NORI EN SOJA

BBQ PREI
CECINA DE LEON, GEPOCHEERD EI EN HOLLANDAISE

PARELGORT RISOTTO (V)
PADDENSTOELEN EN AARDPEER

ROGVLEUGEL OP DE GRAAT
SPITSKOOL, HOLLANDSE GARNALEN EN CITROEN

GEKONFIJTE EENDENBOUT
POMPOENRAVIOLI, HAZELNOOT EN CRÈME DE VOLAILLE

gerechten zijn middelgroot

For Two

CÔTE DE BOEUF

BLANC BLEU BELGE OP HET BOT
MET BÉARNAISESAUS

VOOR TWEE - 76
(bereidingstijd 30 minuten)

WILDE ZEEBAARS

IN ZOUTKORST MET OLIJFOLIE
EN HOLLANDAISESAUS

VOOR TWEE - MARKTPRIJS
(bereidingstijd 45 minuten)

ON THE SIDE

PATISSON - 5.5

FRITES EN MAYONAISE - 5

GEROOSTERDE PAPRIKA - 5

SIDE SALAD - 4.5

CHEF

Frank van Thiel