
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

ZEEUWSE PLATTE OESTER

PER STUK - 5.5
HALF DOZIJN - 27.5
DOZIJN - 55

GILLARDEAU OESTER

PER STUK - 6
HALF DOZIJN - 30
DOZIJN - 60

CHARCUTERIE

per 40 gram

CHORIZO TRONCAL - 5.5
HUISGEDROOGDE EENDENBORST - 7
CECINA DE LEÓN - 5.5
TRUFFEL MORTADELLA - 6

SNACKS

KROKANTE SPIERINGVISJES, GROENE KRUIDEN EN CITROEN - 5.5
ZUURKOOL KROKET MET DIJON MOSTERD - 4
FALAFEL MET YOGHURT EN KORIANDER - 5.5
OKONOMIYAKI, HARTIGE PANNENKOEK (V) - 6.5

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)

APPEL, ROZIJN EN OLDE BOKKE KAAS

AARDAPPEL EN PREI SALADE

HOLLANDSE GARNALEN EN GROENE KRUIDEN

RILLETTE VAN EEND

ZUURKOOL EN MOSTERD

PADDENSTOELENLASAGNE (V)

CAVOLO NERO, HAZELNOOT EN PARMEZAAN

KABELJAUW

TOPINAMBOER, CAPOCOLLO EN GEROOKTE UI

WILD ZWIJN WANG

KNOLSELDERIJ, GEROOSTERDE KNOFLOOK EN KOFFIESAUS

HAZENPEPER

PEER, AARDAPPEL EN PEPERKOEK

gerechten zijn middelgroot

For Two

CÔTE DE BOEUF

BLANC BLEU BELGE OP HET BOT
MET BÉARNAISESAUS

VOOR TWEE - 76
(bereidingstijd 30 minuten)

ROGVLEUGEL

OP DE GRAAT
À LA MEUNIÈRE MET AARDAPPELS

VOOR TWEE - MARKTPRIJS
(bereidingstijd 30 minuten)

ON THE SIDE

WORTEL & HARISSA - 5

FRITES EN MAYONAISE - 5

SPRUIT, KASTANJE & SPEK - 5.5

SIDE SALAD - 4.5

CHEF

Frank van Thiel