
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

CAPOCOLLO - 6

CECINA DE LEÓN - 5.5

TRUFFEL MORTADELLA - 6

SNACKS

EMPANADA MET CHILI KNOFLOOK AIOLI - 5.5

ZUURKOOL KROKET MET DIJON MOSTERD - 4

KROKANTE MAIS RIBS MET LIMOEN YOGHURT - 4.5

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

WITLOF (V)
ÉPOISSES, GEKARAMELISEERDE UI EN WALNOOT

AARDAPPEL EN PREI SALADE
HOLLANDSE GARNALEN EN GROENE KRUIDEN

GEROOKTE EEND
RODE BIET, ABRIKOOS EN SINAASAPPEL

TARTAAR VAN HERT
BLOEDWORST, VEENBES, SPRUITEN EN KASTANJE

PADDENSTOELENLASAGNE (V)
CAVOLO NERO, HAZELNOOT EN PARMEZAAN

ROODBAARS
SCHORSENEREN, AMANDEL EN SAUS VAN KRAB

WILD ZWIJN WANG
KNOLSELDERIJ, GEROOSTERDE KNOFLOOK EN KOFFIESAUS

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
SPRUIT, KASTANJE & SPEK - 5.5

FRITES EN MAYONAISE - 5
SIDE SALAD - 4.5

CHEF
Frank van Thiel