
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 - 6.5
HALF DOZIJN - 32.5
DOZIJN - 65

CHARCUTERIE

per 40 gram

CHORIZO TRONCAL - 6
CAPOCOLLO - 6.5
CECINA DE LEÓN - 6
TRUFFEL MORTADELLA - 6.5

SNACKS

RENDANGKROKET MET LIMOENMAYONAISE- 5.5
TORTILLA, CRÈME FRAICHE & PADDENSTOELEN (V) - 5
KROKANTE POLENTA MET BASILICUM AIOLI (V) - 4.5
HARTIGE WORTELPANNENKOEK (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

- 34

- 44

- 54

- 64

LABNEH (V)

WORTEL, BLOEDSINAASAPPEL, SUMAK EN ZONNEBLOEMPITTEN

MAKREEL PEPESAN

WITTE KOOL EN PAPADUM

GEPEKELD RUND

GRANEN, MOSTERD EN KROKANTE QUINOA

AARDAPPEL CARBONARA

GUANCIALE, PARMEZAANSE KAAS EN EIDOOIER

CHAMPIGNON CANNELLONI (V)

GEROOKTE AMANDELEN, SHROPSHIRE BLUE EN MADEIRASAUS

WITLOF

GEROOKTE FOREL, AARDAPPEL, CITROEN BEURRE BLANC EN BOTTARGA

OSSENSTAART

KNOLSELDERIJ EN CRÈME DE VOLAILLE

gerechten zijn middelgroot

For two

CÔTE DE BOEUF

BLANC BLEU BELGE OP HET BOT
MET BÉARNAISESAUS

VOOR TWEE - 82
(bereidingstijd 30 minuten)

ROGVLEUGEL

OP DE GRAAT
À LA MEUNIÈRE MET AARDAPPELS

VOOR TWEE - MARKTPRIJS
(bereidingstijd 30 minuten)

ON THE SIDE

AARDPEER & KNOLSELDERIJ - 5

SPRUIT, KASTANJE & SPEK - 5.5

FRITES EN MAYONAISE - 5

SIDE SALAD - 4.5

CHEF

Frank van Thiel