
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

FRITTO MISTO DI MARE & DILLE CITROEN DIP - 6.5
ARTISJOK MET KNOFLOOK-CITROENVINAIGRETTE (V) - 4.5
UI BHAJI MET KOMIJN, KORIANDER & LIMOEN (V) - 5.5
CROSTINI MET ROMIGE LARDO & ACETO BALSAMICO - 4.5

Wijzigen of aanpassen van gerechten
is helaas niet mogelijk.

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Menn

2 GERECHTEN

- 34

3 GERECHTEN

- 44

4 GERECHTEN

- 54

5 GERECHTEN

- 64

ZALM

KOUDE ASPERGESOEP, CRÈME FRAÎCHE & EI

OESTERZWAMMEN (V)

PONZU & GROENE KRUIDEN

LAMSSCHOUDER

BBQ KOOL, MUNT & KORIANDER

WITTE ASPERGE (V)

MORIELJES, GEPOCHEERD EI & PETERSELIE HOLLANDAISE

ROODBAARS

VENKEL, GARNALEN, ROUILLE & CITROEN BEURRE BLANC

LANGOUSTINES UIT DE JOSPER

RISOTTO, PREI & LANGOUSTINE VINAIGRETTE

supplement - 9.5

KWARTEL

GEKONFIJTE BOUT, AARDAPPEL & BIESLOOK HOLLANDAISE

IBERICO RIB FINGERS

JALAPEÑO, KROKANTE MAIS, KORIANDER & MOLE

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

WITTE & GROENE ASPERGES - 7

PAKSOI, LENTE UI & SOJA - 5.5

FRITES & MAYONAISE - 5.5

SIDE SALAD - 4.5

CHEF

Frank van Thiel