
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

VLIERBLOESEM

CITROEN GRANITÉ
SUPPLEMENT PER OESTER - 1

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
PADRON PEPER VAN DE JOSPER (V) - 5.5
RADIJS MET KERRIE DIP (V) - 4
LAMSKOFTE MET KORIANDER, YOGHURT & KOMIJN - 6

Wijzigen of aanpassen van gerechten
is helaas niet mogelijk.

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Menu

2 GERECHTEN

- 34

3 GERECHTEN

- 44

4 GERECHTEN

- 54

5 GERECHTEN

- 64

SICILIAANSE SALADE

SINAASAPPEL, RICOTTA, BASILICUM & ANSJOVIS

HOLLANDSE NIEUWE

AUGURK, APPEL & GROENE KRUIDEN GAZPACHO

'BOMMERIG' HOENDER

BBQ KOOL, JALAPEÑO EN GEPEKELDE UI

OESTERZWAM (V)

PONZU & GROENE KRUIDEN

KALFSTARTAAR

ZOETZURE KOOLRABI & CORNICHONS

GROENE ASPERGES (V)

JALAPEÑO, KROKANTE MAIS, KORIANDER & MOLE

KABELJAUW

COURGETTE, ORZO PASTA & PARMEZAAN

LAMSRUMP

RODE LINZEN, SEIZOENSBONEN & MUNT

gerechten zijn middelgroot

For Two

CÔTE DE BOEUF

BLANC BLEU BELGE OP HET BOT
MET BÉARNAISESAUS

VOOR TWEE - 82
(bereidingstijd 30 minuten)

BOUILLABAISSE

MET TOAST & ROUILLE

VOOR TWEE - 79.5
(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