
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 DOZIEN - 22.5
DOZIEN - 45

WATERMELOEN

A LA SANGRIA - 12.5

GILLARDEAU OESTER

PER STUK - 6.5
HALF DOZIEN - 32.5
DOZIEN - 65

CHARCUTERIE

per 40 gram

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

SNACKS

ARANCINI MET ANSJOVIS & CITROENMAYONAISE - 6.5
KOMKOMMER MET SOJA, PINDA & LIMOEN (V) - 4.5
CROSTINI MET AUBERGINE, SESAM & FETA (V) - 5
CRISPY PORK WONTON MET CHILI DIP - 6

Wijzigen of aanpassen van gerechten
is helaas niet mogelijk.

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Menn

2 GERECHTEN

- 36

3 GERECHTEN

- 46

4 GERECHTEN

- 56

5 GERECHTEN

- 66

MAKREELTARTAAR
KOOLRABI, PONZU & LIMOEN

RODE BIET (V)
YOGHURT, BRAMEN & STERANIJS

COURGETTE & ARTISJOK
LARDO DI COLONNATA & BASILICUM

COUSCOUS SALADE (V)
KERRIE, KORIANDER & GROENE BONEN

MOSSELEN
SEIZOENSGROENTEN & SAFFRAAN

AARDAPPEL & PREI (V)
PETERSELIE HOLLANDAISE & SHROPSHIRE BLUE

KABELJAUW
BRANDADE, CITROEN & NORI

BAVETTE
POLENTA, GROENE ASPERGES & KORIANDER

gerechten zijn middelgroot

For two

CÔTE DE BOEUF

BLANC BLEU BELGE OP HET BOT
MET BÉARNAISESAUS

VOOR TWEE - 84
(bereidingstijd 30 minuten)

BOUILLABAISSE

MET TOAST & ROUILLE

VOOR TWEE - 78
(bereidingstijd 30 minuten)

ON THE SIDE

GROENE ASPERGES & COURGETTE - 7.5

RATATOUILLE - 6

FRITES & MAYONAISE - 6

SIDE SALAD - 5

CHEF

Frank van Thiel