

---

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 2000m<sup>2</sup> 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

### **WATERMELOEN**

A LA SANGRIA - 12.5

### **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**

ARANCINI MET ANSJOVIS & CITROENMAYONAISE - 6.5  
OKONOMIYAKI WITTE KOOL PANNENKOEK (V) - 6.5  
BRIOCHE MET MORTADELLA, RICOTTA & BASILICUM - 5.5  
KROKANT GELAKTE BLOEMKOOL (V) - 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

**AUBERGINE & WORTEL (V)**  
KIKKERERWTEN, CITRUS & MISO

**DUN GESNEDEN RUND**  
AJI VERDE, RODE UI & KROKANTE MAIS

**INKTVIS**  
PAPRIKA, SOBRASADA & VENKEL

**BBQ PREI (V)**  
GEPOCHEERD EI, OUDE GEITENKAAS & MOSTERD

**KABELJAUW**  
BRANDADE, CITROEN & NORI

**BOMMERIG KIPPENDIJ**  
JUS BECASSE, SNIJBONEN & PETERSELIE

gerechten zijn middelgroot  
menuprijzen zijn per persoon

*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

POMPOEN, HARISSA & FETA - 7

RATATOUILLE - 6

FRITES & MAYONAISE - 6

SIDE SALAD - 5

CHEF

*Frank van Thiel*