
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

ZEEUWSE CREUSE

PER STUK - 5.5

HALF DOZIEN - 27.5

DOZIEN - 55

GILLARDEAU OESTER

PER STUK - 6.5

HALF DOZIEN - 32.5

DOZIEN - 65

CHARCUTERIE

per 40 gram

SALAME CINGHIALE - 7

CAPOCOLLO - 6.5

PALETA IBÉRICO DI CEBO - 11.5

TRUFFEL MORTADELLA - 6.5

SNACKS

PANI PURI MET HUMMUS & GEITENKAAS (V) - 4.5

OKONOMIYAKI WITTE KOOL PANNENKOEK (V) - 6.5

ARANCINI MET HOLLANDSE GARNAAL & ROUILLE - 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

GEROOKTE SPROT

KNOLSELDERIJ, CITROEN & GROENE KRUIDEN

SCHORSENEER (V)

OESTERZWAM & PONZU

STEAK TARTAAR

MISO, PAKSOI & EARL GREY

HOLLANDSE GARNAAL

POMPOEN & BISQUE VINAIGRETTE

'LIMBURGS ZOERVLEIS' (V)

OESTERZWAM & AARDPEER

SCHOLFILET

GEROOSTERDE KNOFLOOK, BLOEMKOOL & HAZELNOOT

PATRIJS

KOOL, PANCETTA & CRÈME DE VOLAILLE

supplement - 5

WILDZWIJN WANG

UI, JENEVERBES & GEROOKTE HOLLANDAISE

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)

ROGVLEUGEL

HOLLANDSE GARNALEN
& BEURRE NOISETTE

VOOR TWEE - MARKTPRIJS
(bereidingstijd 30 minuten)

ON THE SIDE

SPRUITJES, SPEK & KASTANJE - 7

KOOL, MOSTERD & HAZELNOOT - 6

FRITES & MAYONAISE - 6

SIDE SALAD - 5

CHEF

Frank van Thiel