
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

KAVIAAR

Asetra kaviaar met
blini en crème fraîche
50 gram - 140

GILLARDEAU OESTER

Per stuk - 6.5
Half dozijn - 32.5
Dozijn - 65

CHARCUTERIE

per 40 gram

Salame di Cinghiale - 7
Capocollo - 6.5
Paleta Ibérico de Cebo - 11.5
Truffel Mortadella - 6.5

SNACKS

Krokante rijst met gerookte zalm en soja - 7.5
Arancini met champignon en bieslook mayonaise (V) - 5.5
Tartelette met rode biet, geitenkaas en rode bes (V) - 6
Éclair met oude kaas, ui en spek - 5.5

Wijzigen of aanpassen van gerechten is niet mogelijk

Heeft u een allergie?
Meld het ons!

Menu

gerechten zijn middelgroot
menuprijzen zijn per persoon

2 gerechten - 36 3 gerechten - 46 4 gerechten - 56

HOLLANDSE GARNAAL

topinamboer, citroen en bisque

WITLOF (V)

curry, granny smith en ei

'BOMMERIG' HOENDER

aji verde, radicchio en gerookte vinaigrette

SPRUITEN (V)

harissa, couscous, hummus

ZALM

zuurkool, kappertjes en dragon

EENDENBORST

pompoen, cashew en stoof van eendenbout

*Harry's
Specials*

het menu is uit te breiden
met onderstaande gerechten

OSSENSTAART

knolselderij, oude kaasschuim
en wintertruffel

36

RIBSTUK

• Limousin Rib Eye 300 gr.

45

• BBB Côte de Boeuf (30 min.)

sauce Béarnaise

84

ZEEUWSE OESTER

gepocheerde oester, bbq prei,
aardappel en Asetra kaviaar (10 gr.)

48

CHEF

Frank van Thiel