

---

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

Dolce Zero - 10.5  
Huisgedroogde eendenborst - 8.5  
Paleta Ibérico de Cebo - 11.5  
Truffel Mortadella - 6.5

**SNACKS**

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

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

**ZALMTARTAAR**

koolrabi en groene kruiden

**GEROOKTE FOREL**

rode biet en mierikswortel

**OESTERZWAM (V)**

ponzu vinaigrette en koriander

**'CAESAR'**

boerderijkip, spek en spitskool

**GEPOCHEERD EI (V)**

spinazie, schorseneer en Langres

**SKREI**

aardpeer, champignon en gerookte amandel

**OSSENSTAART**

knolselderij en oude kaasschuim

**supplement wintertruffel 14.5**

*Harry's  
Specials*

het menu is uit te breiden  
met onderstaande gerechten

**TOURNEDOS ROSSINI**

eendenlever, madeira jus  
en wintertruffel

56.5

**RIBSTUK**

• Limousin Rib Eye 300 gr.  
45

• BBB Côte de Boeuf (30 min.)  
sauce Béarnaise

84

**HALVE KREEFT**

à la nage

38

CHEF

*Frank van Thiel*