

---

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**

Lamskôfte met yoghurt, mint en koriander - 7.5  
Tartelette met feta en Griekse salade (V) - 6.5  
Krokante mac & cheese en bieslook mayonaise (V) - 6  
Mais koekjes en spicy dip - 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

**LABNEH (V)**

geroosterde padron peper, za'atar en pittige gazpacho

**GEROOSTERDE BLOEMKOOL (V)**

romesco, citroen en basilicum

**MAKREEL & OESTER**

wasabi, vlierbloesem en komkommer

**LAMSHAM**

witte asperges, daslook en oude kaas

**ASPERGE IN TEMPURA (V)**

lente ui en vadouvan

**GEROOKTE FOREL**

kohlrabi en ansjovis beurre blanc

**KWARTEL**

rode linzen, tabouleh en harissa

*Harry's  
Specials*

het menu is uit te breiden  
met onderstaande gerechten

**LAM**

nek, kotelet, groene asperge  
en aji verde

36

**RIBSTUK**

• Limousin Rib Eye 300 gr.  
45

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

84

**HALVE KREEFT**

fettuccine, venkel  
en bisque d'homard

38

CHEF

*Frank van Thiel*