

---

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  
Capocollo - 7.5  
Paleta Ibérico de Cebo - 11.5  
Truffel Mortadella - 6.5

**SNACKS**

Tartelette met tempoh en sambal boontjes (V) - 6.5  
Spiering met citroenmayonaise - 6.5  
Pani puri met aardappel en gerookte forel - 7  
Toast met rouille van aardappel en ansjovis - 7.5

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 - 38

3 gerechten - 48

4 gerechten - 58

**TOMAAT (V)**

basilicum en bieslook

**RODE BIET (V)**

gerookte geitenkaas, pistache en peterselie

**GEROOSTERDE PAPRIKA**

ajo blanco, zwarte olijf en ansjovis

**RUNDERTARTAAR**

komkommer, oester en groene kruiden

**GNOCCHI**

artisjok, courgette en lardo di colonnata

**HOLLANDSE GARNAAL**

aardappel, bisque en chili

**BOMMERIG HOENDER**

haricot verts, jus becasse en bieslook

*Harry's  
Specials*

het menu is uit te breiden  
met onderstaande gerechten

**RODE MUL**

rode curry, mossel  
en sambai

36

**RIBSTUK**

• Limousin Rib Eye 300 gr.

45

• BBB Côte de Boeuf (30 min.)

sauce Béarnaise

84

**PULPO**

pittige aardappel, bleekselderij  
en chorizo

28

CHEF

*Frank van Thiel*