

# Een ode aan lokale producten en hun trotse makers...

Begin met een amuse: smörrebröd van Gulpener's bierbostel, bietenhummus en Rommedoe-krokantje. Geniet daarna van vers brood van de Maastrichtse So Delicious bakkerij, met crème fraîche dip.

Het voorgerecht bestaat uit forelrilette uit St. Pietersvoeren met een frisse lokale salade en Gulpener mosterdvinaigrette. Het hoofdgerecht is gegrilde knolselderij met Vandewall's appelstroopjus en hazelnootcrumble van Grathem Genegenterhof.

We sluiten af met een dessert van rabarber, aardbei, gele pudding, 'grummele', vlierbloesem panna cotta en Gulpener's 'Mestreechs aajt' gelei.

Dankzij lokale ondernemers als Puur Aroma (kruiden), Vitamientje (groenten en fruit), Wim Notermans (fruit), Loco tuinen (biologische Maastrichtse bloemen), planten asiel Maastricht en kaarsen van Cobbenhagen, ervaar je het echte Zuid-Limburg.

Jouw keuze ondersteunt de lokale economie en duurzaamheid.

Eet smakelijk!

De tafelnummer houders zijn gemaakt van hout van fruitbomen uit Noorbeek. De ronde vormen ontstaan door het enten van de bomen.



# Menukaart



## Amuse

**Smörrebröd bereid met bierbostel van de Gulpener**  
Hummus van biet | krokant van Rommedoe



## Voorgerecht

### Pikante rilette van forel

Salade van appel, selderij en peer | zoetzure rettich |  
komkommer | grove mosterdvinaigrette

of

### Rilette van sous-vide gegaarde gele biet

Salade van appel, selderij en peer | zoetzure rettich |  
komkommer | grove mosterdvinaigrette

## Hoofdgerecht

### Gegrilde sous-vide knolselderij

Jus van rode wijn en appelstroop | zomerse groenten |  
waterkers | crème van zoete aardappel | wortel | gerookte  
amandelcrumble



## Dessert

### Vlierbloesem panna cotta

Gelei van 'Mestreechs aajt' | rabarber | aardbei |  
gele pudding | krokante 'grummele'



# Wijnen



## Wit

### Domein Steenberg – Riesling

Epen

Deze Riesling wijn uit Epen is een ideale gastronomische wijn. Deze droge witte wijn met een florale frisheid is zeer lichtgeel van kleur. De geur is uitbundig fris en fruitig, floraal en heeft iets kalkachtigs. Met een droge en zeer frisse smaak, pittig, maar ook rond en iets fruitig.

Glas €5,50 – Fles €27

### Domein Steenberg – Pinot Gris

Epen

Deze Pinot Gris is fruitig, elegant en verfijnd. Een geurige, mild-droge wijn waarbij elke slok verrast, met een afdrank van mineralen en vuursteen.

Glas €5,50 – Fles €27

## Mousserend

### Domein Holset – Prins 2018

Holset

Stijlvol, stevig en een tikje stoer. De Prins van Holset is een stevige blend van Sauvignier Gris en Johanniter, duurzaam geteelde druiven afkomstig uit Holset. De Prins is een krachtige bubbel, met een goudgele kleur en geuren van perzik, abrikoos en een vleugje kruidigheid. De 36 maanden rijping op de gist maakt de Prins tot een karaktervolle, droge bubbel met een elegante mousse.

Glas €8 – Fles €40

### Wijndomein St. Martinus – Bergdorpje

Vijlen

Bergdorpje is gemaakt van Johanniter, Solaris en Muscaris en is vernoemd naar het 'bergdorpje' Vijlen. Deze frisse wijn heeft een heerlijke geur van jasmijn en verrast in de mond met een fruitige smaak van kruisbessen.

Glas €5,75 – Fles €28,50

### Wijndomein St. Martinus – Vriendschap

Vijlen

Vriendschap is gemaakt van Chardonnay en Auxerrois. Deze fruitige, droge witte wijn heeft spannende aroma's van groene appel en limoen.

Glas €6,25 – Fles €30



# Wijnen

## Rood

### Wijndomein St. Martinus – Bergdorpje

Vijlen

Deze wijn gemaakt van Dornfelder, Regent en Pinot Noir is vernoemd naar het 'bergdorpje' Vijlen. Het is een soepele en fruitige rode wijn die gedeeltelijk op eikenhout is gelagerd. Deze wijn kenmerkt zich door een fruitige geur van rood en zwart fruit.

Glas €6,50 – Fles €32,00

### Wijndomein Mergelsberg – Pinot Noir 2021

Noorbeek

Na een lagering van 10 maanden op eikenhouten barrique vaten is deze Pinot Noir 2021 in september 2022 gebotteld. In de neus is deze wijn intens en fruitig, geurend naar kers en rode bessen. De smaak van deze Pinot Noir 2021 is fruitig met een harmonisch zachte zuur en tannine gehalte. Deze wijn is vol qua body en geeft een rond mondgevoel met een mooie afdrank.

Glas €5,70 – Fles €28,50

## Rosé

### Wijndomein St. Martinus – Bergdorpje Rosé

Vijlen

Deze frisse, droge rosé heeft een prachtige volle smaak met tonen van framboos en kers. De wijn is licht kruidig en heeft een volle afdrank.

Glas €6,75 – Fles €33,00



## Bieren

Gulpener – Pilsener   5%	€ 3,50
Gulpener – Ur-hop   IPA   6%	€ 4,20
Gulpener – Korenwolf   Wit   5%	€ 4,50
Gulpener – Zwarte Ruiter   Weizen   0,3%	€ 4,20
Breuster Brouwers – Le Cramignon   Saison   6%	€ 4,75
Zuyd Craft – Jura 8   Tripel   8%	€ 5,25

## Fris

Cola	€ 2,50
Cola zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Staatl bruiswater 0,75L	€ 3,75
Luxe karaf water	€ 3,-
Pauls appelsap uit Hilleslagen	€ 2,75
Apfelschorle van Pauls appelsap	€ 3,25

## Warm

Koffie	€ 2,75
Cappuccino	€ 3,20
Thee	€ 2,75
Munt/gember thee	€ 3,50

## Digestief

Stookery Norbeeck – CITRIJN limoncello	€ 5,50
--	--------

Limoncello gemaakt van STERKWATER, biologische suiker en biologische citroenen uit Sorrento, Italië. De biologische citroenen zijn een uitzondering op de regel en komen natuurlijk niet uit het heuvelland.

