

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

Begin met een amuse: smörrebröd van Gulpener's bierbostel, bietenhummus en Rommedoe-krokantje, begeleid door een lokaal gebrouwen bier van Gulpener, Breuster Brouwers of Zuyd Craft, of kies voor een van onze zorgvuldig geselecteerde lokale wijnen. Geniet daarna van vers brood van de Maastrichtse So Delicious bakkerij, met crème fraîche dip.

Het voorgerecht bestaat uit forelrilette uit St. Pietersvoeren of een rilette van gele biet met een frisse lokale salade en Gulpener mosterdvinaigrette. Het hoofdgerecht is gegrilde knolselderij met Vandewall's appelstroopjus en hazelnootcrumble van Grathem Genegenterhof. Beide gerechten kunnen prachtig worden vergezeld door onze lokale bieren of wijnen, die elk hun unieke karakter en smaak aan de maaltijd toevoegen.

We sluiten af met een dessert van rabarber, aardbei, gele pudding, 'grummele', vlierbloesem panna cotta en Gulpener's 'Mestreechs aajt' gelei. Laat je adviseren over de perfecte lokale wijn of bier om dit dessert te begeleiden.

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.

Eet smakelijk en proost met een lokale wijn! Jouw keuze ondersteunt de lokale economie en duurzaamheid.

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

\* De volledige lijst van de leveranciers is te vinden op de laatste pagina.




# 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 tuinradijs |  
komkommer | grove mosterdvinaigrette

of

### Rilette van sous-vide gegaarde gele biet

Salade van appel, selderij en peer | zoetzure tuinradijs |  
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

### Vierbloesem panna cotta

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



# Wijnen



## 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

## Wit

### 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 €7 – Fles €35



## 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 afdronk van mineralen en vuursteen.

Glas €5,50 – Fles €27



# 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 €7 – Fles €35

## 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**

Deze vrijzinnige dorstlesser geeft elk moment karakter. Een kenmerkend frisse pils die je met elke slok overtuigt.

**Gulpener – Ur-hop | IPA | 6%**

**€ 4,20**

Hoppig, fruitig, fris en vol van smaak. Nederlands enige IPA van lokale grondstoffen.

**Gulpener – Korenwolf | Wit | 5%**

**€ 4,50**

Dankzij koriander en sinaasappelschil vindt deze viergranen sensatie de perfecte balans tussen fris, zoet en zuur. Zijn naam komt van de wilde hamster die alleen nog voorkomt in het ongetemde Zuid-Limburg.

**Gulpener – Zwarte Ruiter | Weizen | 0,3%**

**€ 4,20**

Een licht, moutig en verfrissend alcoholarme weizen van Gulpener. Deze 0,3% weizen is er een met smaak! Fruitig en verfrissend met een ronde, zachte afdronk.

**Breuster Brouwers – Le Cramignon | Saison | 6%**

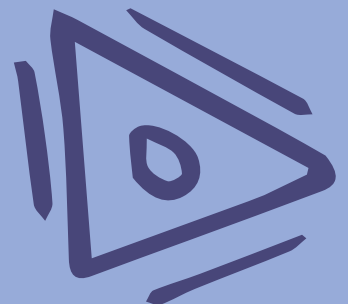
**€ 4,75**

Dit lichtgeel bier is een Saison met een complex aroma van druiven, lychee en bessen. Het bier heeft een licht zuurtje.

**Zuyd Craft – Jura 8 | Tripel | 8%**

**€ 5,25**

Gebrouwen met 3 verschillende granen: gerst, tarwe en haver. Dit resulteert in een moutig lichaam met tonen van zoet rijp fruit gecombineerd met pittige kruiden en een prachtige zijdezachte vanillenasmaak.



## 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 – Blanche Dael Maastricht	€ 2,75
Cappuccino – Blanche Dael Maastricht	€ 3,20
Thee – Blanche Dael Maastricht	€ 2,75
Munt/gember thee – Munt uit de tuin van HX	€ 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.

