

Food

12.00 uur tot 22.00 uur

We trachten u zoveel mogelijk van onze lekkernijen te laten genieten. Daarom presenteren we deelbare en bescheiden porties. #bestelruim

We encourage you to try a lot of our delicious dishes. Therefore we present them in humble and share-able portions. #orderplenty

DAGSOEP 6,5

Geserveerd met brood

Soup of the day, served with bread

RILETTES VAN FOREL 7,5

Op smaak gebracht met mierikswortel, geserveerd met brood

Rillettes of trout, seasoned with horseradish, served with bread

ZALM TARTAAR 7,95

Romige tartaar van gerookte zalm geserveerd met brood

Creamy tartar of smoked salmon served with bread

GOAT-TOAST 7,5

Getoast fruit/noten brood met geitenkaas, peer en een overheerlijke Ahornsiroop

Toasted fruit/nut bread with goatcheese, pear and delicious maple syrup

SPAONSE EIER, UNNE EN EERAPPEL 6,5

Spaanse tortilla op basis van eieren, uien en aardappel

Spanish tortilla made with onions, eggs and potatoes

BORRELPLATO° KOUD 10,5

Kaas, ambachtelijke worst, gemarineerde olijven en brood met bierboter

Cheese, artisanal sausages, marinated olives and bread with beer butter

- items kunnen los besteld worden í 3,50 p/s.

- items can also be ordered separate for 3,50 each

BORRELPLATO° WARM 12

Jalapeno poppers, uiringen in bierbeslag, kippenvleugeltjes en vlammetjes

Jalapeno poppers, onion rings, chicken wings and spicy "vlammetjes"

CHEFS'PLATO° 15,5

Chefs' selectie van warme en koude bereidingen

A selection of hot and cold bites picked out by our chef

BITTERBALLEN 6,95

Bourgondische bier bitterballen, geserveerd met mosterd

Typical Dutch Bitterballs, prepared with beer and served with mustard

FALAFEL BALLETTJES 6,5

Arabische balletjes gemaakt van kikkererwten geserveerd met een raita dip

Arabic balls made with chick-peas served with a raita dip

NACHOS 6,5

Met tomaten, chili-saus, cheddar en gehakt geserveerd met crème fraîche

With tomatoes, chili sauce, cheddar, minced meat and served with crème fraîche

LUNCH & SPECIALS

Vraag naar onze wisselende lunchgerechten en specials.

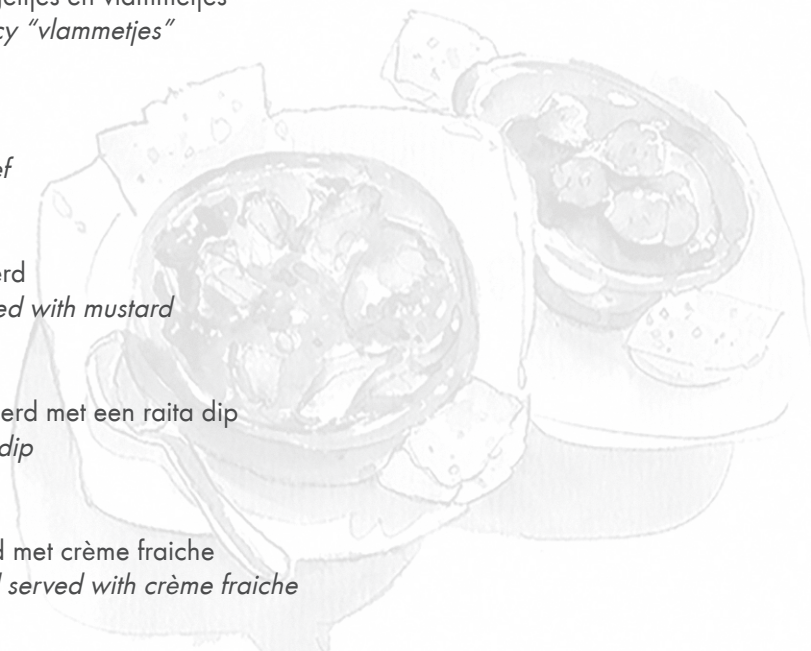
Ask us about our changing lunch items and specials.



Geserveerd met brood
Served with bread



Vegetarisch
Vegetarian



GRAAN DAT OOK BIER HAD KUNNEN WORDEN 6,5

Meergranen brood met verschillende dips
Whole-grain bread with various dips

GEVULDE VIJGEN 7,95

Verse Vijgen gevuld met Roquefort en ingepakt in Serranoham
Fresh figs filled with Roquefort cheese and wrapped with Serranoham

GAMBA'S 7,25

Twee flinke Blacktiger prawns gegaard in kruidenboter geserveerd op zeekraal
Two big Blacktiger prawns cooked in herbed-butter with samphire

WILDE BALLEN 8,5

Gehaktballen van wildzwijn, kastanjes en cognac met een veenbessen saus
Meatballs of boar, chestnuts and cognac with a cranberry sauce

SEIZOENSGROENTEN 6,5

Wat er op het veld te krijgen is
Whatever vegetables that are in season

SARDINES 6,95

Gegrilde Sardines met Chimichurri
Grilled Sardines with Chimichurri

SKIRT STEAK 9,5

Medium-rare gegrild, geserveerd met Chimichurri
Medium-rare grilled skirt steak served with Chimichurri

KIBBELING 7,95

Geserveerd met tartaarsaus.
Goujons served with tartar sauce

OMA'S KUUSJKE 10,95

Gestoomde varkenswangen in Calvados geserveerd met bloedworst en appel
Pork cheeks braised in Calvados, served with blackpudding and apple

BABY PAPRIKA & PEPERS 6,95

Gevuld met zoete aardappel en champignons
Baby bell-peppers and peppers stuffed with sweet potatoes and mushrooms

PULLED PORK 7,5

Met huisgerookte barbecuesaus en met brood
With home-smoked barbecue sauce

TUNA FILET 13,5

Gegrilde tonijnfilet, met zeewier en wakame
Grilled tuna-filet with sea lettuce and wakame

HERT TOCH? 12,5

Gesauteerd hertenfilet met veenbessen saus
Seared deer-filet with cranberry sauce

POTATO DIPPERS 3,95

Gefrituurde aardappelpartjes, geserveerd met mayonaise
Deep fried potato dippers with mayonaise

I BELIEVE IN MIRACLES 6,5

Chocolade taartje met kersenaus en slagroom
Hot chocolate Lava-cake with cherry sauce and whipped cream

CHEFS DESSERT 7

STREEKPRODUCTEN

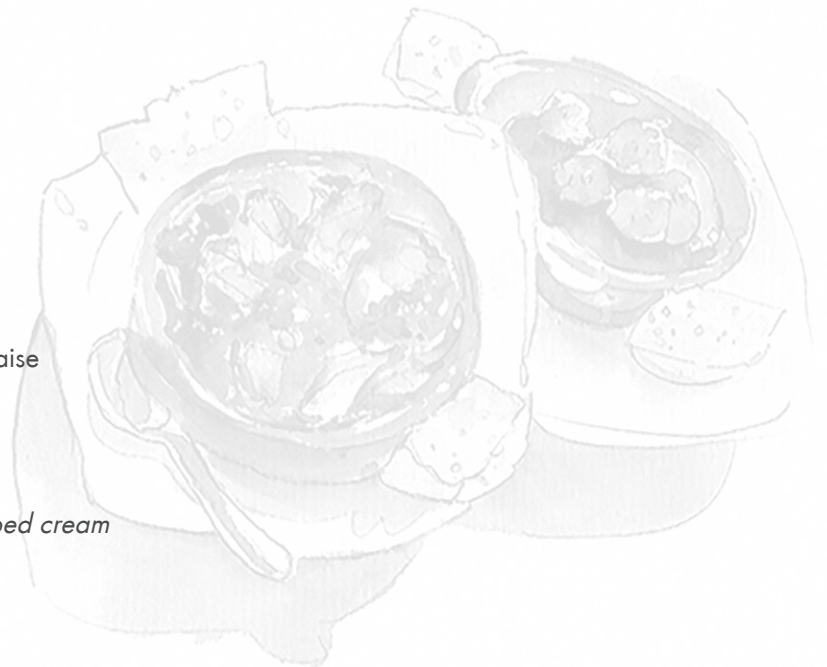
In samenwerking met natuurlijk begrazen Maastricht, werken we met streekproducten. Denk hierbij aan lokale zuivelproducten en vlees.

We work, in collaboration with "Natuurlijk Begrazen Maastricht, with regional products. Like local dairy and meat.

GROEPEN

Wilt u met meer dan 8 personen bij ons komen eten? Vraag dan naar onze groepsmogelijkheden en beschikbare ruimtes.

Are you planning to come with more than 8 guests? Please ask us about our group arrangements.



Bierkaart

Tapbieren

Wekelijks brouwen wij naar oud recept het "Maltezer Bier" een volmout dortmunder van 6,5%, heerlijk doordrinkbaar amberkleurig bier met moutzoetige finish. Elke week wordt het recept weer iets aangepast, opzoek naar het beste resultaat. Vraag ons welke batch er vandaag getapt wordt.

Naast het eigen Maltezer bier serveren wij nog 10 wisselende tapbieren. Altijd afgestemd op het seizoen.

Geniet met volle teugen!

MALTEZER 25CL HUISGEBROUWEN **4,00**

4 "taptasters" van 15cl 11,50

4 "taptasters" van 15cl en 6 bitterballen 16,50

Wit

Asian white 4,6% Breugem 5,00
Tarwerijstbier met vers geraspte Galanga wortel en Djeroek Poeroet. Peper- en citruskarakter

Wieckse witte 5,0% de Ridder 3,80
Geboren in Maastricht, tonen van sinaasappel en koriander. Ongefilterd met een fruitige afdronk

Weizen

Tap 5 hopfenweisse 8,2% Schneider Weisse 4,50
Troebelgoude zware dubbelbock, aroma van tropisch fruit, een krachtige bitterheid met een zoete afdronk

Tap 6 aventinus weisse 8,2% Schneider Weisse 4,50
Robijnrode zware Weizenbock, kruidnagel aroma, volmondige smaak met hint van karamel.

Eigen wijzzen 6,5% BE+ER 4,80
Weizenbock met lichte karamel toets, iets fruitigs, (banaan) aangevuld met een lichte bitterheid.

Saison

Saison dupont 6,5% Brasserie Dupont 4,50
Koperblond met een droge bitterheid. Klassieker onder de Belgen.

Waterwolf 5,5% Hoop 5,00
In Zaandam gebrouwen met jeneverbes en citroengras

Yellow saison 5,5% Urban Colors Brewery 5,00
Gemaakt met citrusfruit en limoengras. Een licht zuurtje in de afdronk

Bierkaart

Blond

Soelaas	7,0%	Bruut	5,00
Zwaar blond met een fruitig (banaan) karakter en zachte bitters.			
Stennis	5,5%	Bruut	5,00
Goude medaille bij de Brussels Beer Challenge. Gebrouwen naar een bovengistend Pils recept.			
Bush blond	10,5%	Dubuisson	5,00
Moutzoetig met toetsen van appel, citrus en kruidnagel. Drink 'm niet te koud!			
Blond	6,5%	Duits&Lauret	5,00
Complexe dorstlesser met een bloemig/citrus aroma, aansluitend een aangenaam bittertje.			
Extra blond	8,5%	Duits&Lauret	5,00
Zwaarblond, goed gehopt met bloemige en kruidige toetsen en niet te zoet.			
Groene duvel	7,5%	Duvel Moortgat	4,20
Gefilterd broertje van die rooie, zonder hergisting op fles			
Cornet	8,5%	Palm	4,50
Oak aged zwaar bond, het bier krijgt z'n vanilletoets dankzij het toevoegen van eikenhouten snippers.			
Juffie	5,5%	de School	5,00
Belgische stijl blond bier met een bescheiden dosis citrushoppen.			
Carte Blanche	8,5%	Wolf	5,00
Blond gedryhopped bier met hergisting op de fles, smaken van citrus en tropisch fruit.			
Wolf 7	7,0%	Wolf	4,50
Goudblond bier met vast wit schuim, in de geur vanille en witte peper. De hoofdsmaak is zacht zoet.			

IPA

Loki	5,5%	Walhalla	5,00
Golden IPA, gebrouwen met lichte mouten en dryhopped met Mosaic Hop (Fruitig/Grassig) (34 IBU)			
Hopverdomme	7,0%	Bink	4,50
IPA: Incredible, Powerful & Amazing: 7 Vlaamse hoppen (80 IBU)			
Belle Fleur	6,0%	Dochter van de Korenaar	5,20
Een frisse en fruitige India Pale Ale. Je proeft de frisse hop en aroma's van vooral citrusfruit (65 IBU)			
SHIPA	6,8%	de Naecte Brouwers	5,00
Single Hop India Pale Ale van Mosaic Hop, frisbitter en fruitig (65 IBU)			
IPAwesome	4,5%	Oproer	5,50
Zeer fruitig en makkelijk doordrinkbare IPA (40 IBU)			

Bierkaart

Pi 6,0% de School 5,00
Mosaic Hop(Fruitig) heeft hier de hoofdrol. Zachte geur van tropisch fruit, smaak van grapefruit. (40 IBU)

Shakti 8,8% Walhalla 5,00
Double IPA "Gold & Hoppy; Bitter & Sweet; Full & Strong" (90 IBU)

Wanderlust, Session IPA 2,0% Van Moll 5,00
Slechts 2% alcohol maar veel smaak van: citrus, dennennaald en passievrucht (38 IBU)

Tripel

Deugniet 7,5% de Bocq 5,00
Strong Golden Ale, geuren van groene appel, licht bittertje, volmondig in smaak.

Gajes 8,0% Bruut 5,00
Zware dryhopped tripel. Beste bier van NL 2016. Scherp citrus bittertje met een mooie moutzoetheid.

Merakels 8,0% Dampegheest 5,00
Merakels is Westfries voor buitengewoon, heel erg en geweldig. Smaken van geelfruit, honingzoetheid van Wei (bijproduct van kaas)

Tripel 7,5% Grutte Pier 4,80
3 Granen Tripel, citrus aroma's en een zoet/moutige, lichte hopbitter smaak.

Koene Ridder 8,0% Rock City Brewing 5,00
Flink gehopte tripel met aroma's van mango, citrusvruchten en tropisch fruit.

Strafwerk 8,2% de School 5,00
Een zware Belgische tripel. Een lichte kruidigheid met een volzoete karamelsmaak.

Goedendag 7,5% Brouwerij Toye 4,80
Strong Golden Ale, fruitigheid(banaan) van de gist met florale- en citrustoetsen afkomstig van de hop.

Westmalle Tripel 9,5% Trappisten der Westmalle 4,50
Moeder der tripels. Smaak is zacht en romig in de mond met een bittere toets gedragen door het fruitaroma.

Dubbel

Dubbel 7,0% Grutte Pier 4,80
Moutig, met zoete tonen van karamel, vanille en banaan.

Westmalle Dubbel 7,0% Trappisten der Westmalle 4,50
Roodbruin Trappistenbier, complexe smaak met toetsen van karamel en rijpe banaan.

Bierkaart

Porter & Rook

Koud Vuur Smoked Porter. Zoete smaken van chocolade, koffie en gebrande mout.	6,5%	Bax	5,00
Rookporter Smoked Porter. Tamelijk bitter porterbier met gerookte toetsen.	7,0%	Viven	5,50
Alternative, smoked Alt Alt met lichte rooksmak en tonen van chocolade, mokka, koffie, gebrande mout.	6,5%	Bronckhorster Brewing	5,00

Stout

Pro+BE+ER-sel #1 Peated Milk Stout. Gitzwart van kleur met een zoete smaak die later in een moutbitter overgaat.	5,5%	BE+ER	5,00
Rispoetin Russian Imperial Stout gelagerd op Eiken houtsnippers die in Canadese Whisky geweld zijn	10,0%	BE+ER	5,00
Sans Pardon Zware bitterzoete Russian Imperial Stout met een vleugje Rooibos	11,0%	Dochter van de Korenaar	6,00
Extra Stout Ook wel de espresso onder de bieren genoemd vanwege de gebrande bittere en droge smaak.	6,5%	Jopen	4,50
Megalodon, Imperial Stout Robuust met hartige tonen van drop, blauwe bessen en chocolade. Zoetig en moutbitter.	9,5%	Pontus Brewing	5,50
Ouderavond Tiramisu Stout met complexe smaken van gebranden mout, koffie, karamel en chocolade.	8,5%	de School	5,00

Quadrupel

Krachthout Zware Quadrupel gelagerd op Palo Santo hout. Dit zorgt voor kokos, vanille en munt-achtige geur en smaakaccenten.	11,0%	Breugem	6,00
Zware Hufter Quadrupel. Bitterzoete smaakbom van kruidnagel, karamel, banaan, amandel, chocolade en drop.	10,0%	Dampegheest	6,00
Belhamel Quadrupel. Toevoeging van verse gember, roze peper en specerijen uit eigen keuken.	11,0%	In de Nacht	5,00
Zuster Agatha Quadrupel gebrouwen met Duitse hoppen, chocolade mouten en trappisten gist.	10,0%	Muifel	5,50
Elegast In Belgische stijl gebrouwen met vol granige neus en bitterzoete alcohol, graan- en karamelsmaak.	10,0%	de Naeckte Brouwers	6,00

Bierkaart

Overig

GrandCru, Vlaams-Oud Bruin Bestaat voor 1/3 uit jong bier en voor 2/3 uit twee jaar lang hout gerijpt bier. Friszuur.	6,0%	Rodenbach	4,80
Oude Geuze, 37,5cl Spontane vergisting met wilde gisten, overjarige hop en hout gerijpt. Sprankelend funky.	6,0%	3 Fonteinen	9,50
Polyamorie, Berliner Weisse Kruising tussen een Berliner Weisse en een Pale Ale. Licht zurig met smaken van mango en tropisch fruit.	5,0%	Oedipus	5,00
Orval, Brett Gedryhopte Trappist. Wegens zijn complex gistingsproces, is de smaak van Orval in onophoudelijke evolutie.	6,2%	Brasserie d'Orval	4,80
Kriek of Appel, Lambic Fruit Gezoete lambiekvariant, keuze uit appel of kriek.	3,5%	Lindemans	4,00
Kasteel Rouge, Fruit Volmondig bier waarin de zoete kersen de moutigheid overvleugelt. Licht verteerbaar voor een sterk bier.	8,0%	van Honsebrouck	4,50
Jever Fun, Alcoholvrij Alcohol arm Pilsener, lekker doordrinkbaar met een echte hopsmaak en een prettig bittertje.	0,03%	Jever	3,00
Wieckse Witte 0,0%, Alcoholvrij Verfrissend witbier met een zachte afdronk, zonder alcohol.	0,0%	Heineken	3,80

Koffie & Thee

de-cafeïne + 0,20

Koffie 2,30	Espresso macchiato 2,60
Cappuccino 3,00	Thee 2,30
Espresso 2,30	Verse munt thee 3,00
Dubbele espresso 3,50	Speciale koffie, Ierse, Italiaanse, Spaanse, Limburgse 6,50
Koffie verkeerd 3,00	
Latte macchiato 3,00	

**LIMBURGSE VLAAI VAN
PATISSERIE ROYAL 3,50**

Frisdranken

Chaudfontaine blauw 25cl / 75cl 2,30 / 5,00

Chaudfontaine rood 25cl / 75cl 2,30 / 5,00

Coca cola 2,30

Coca cola zero 2,30

Fanta orange 2,30

Sprite 2,30

Fuze tea sparkling / green 2,50

Schweppes bitterlemon 2,30

Schweppes tonic 2,30

Schweppes ginger ale 2,30

Minute maid appelsap / jus d'orange 2,30

Fever tree indian tonic / elderflower 3,50

Fristi 2,30

Wijn & Port

Barricas Valencia, chardonnay 4,00

Les fleurs de Montblanc, sauvignon 4,50

Domaine la Provenquiere, vermentino 5,00

Les fleurs de Montblanc, cinsault rosé 4,50

Barricas Valencia, bobal biologisch 4,00

Barricas Valencia, cabernet sauvignon
en grenache 4,50

Dela Force, ruby port 3,50

Sterke drank

Aperol Spritz 5,00

Gin&tonic, V2C dry / Jopen Gospel
met fever tree indian / elderflower 8,50

Licor 43 4,00

Grand marnier rouge 4,00

Ameretto di saronno 4,00

Martini bianco 3,50

Bokma jonge jenever 2,50

Bokma oude jenever 2,50

Els la vera 2,50

Jameson, Irish whiskey 4,75

Teeling, Irish whiskey 5,00

Gouden Carolus, Belgium single malt 6,00

Edradour, 10y highland single malt 6,50

Kilchoman, islay single malt 7,00

Whisky of the month, vraag naar
onze wissellende whisky