



## A P E R I T I E F

- Legipont Brut 2022** - Heuvellands € 8  
Légipont peer – Heuvelland, Maastricht  
*Droog & Vol, Méthode Champenoise*  
*9 maanden vatrijping op Franse eik*
- Priorat Natur Vermut Blanco** € 8  
Granache, Macabeo & Pedro Ximénez –  
Catalonie, Spanje  
*Intens, aromatisch & kruidig*  
*(zonder toegevoegde sulfiet)*
- De Dorstige Lambertus** 5,5 % (33cl) € 4  
Stadsbrouwerij van Maastricht  
*Blond – fris, licht kruidig & bittere afdronk*
- Blood Like Wine** (cocktail) € 10  
Tanquera Sevilla Gin – Punt e Mes  
Cherry Heering - Bloedsinaasappel  
*Bitterzoet, Droog & Fruitig*
- Bodø Boys** (cocktail) € 11  
Aquavit – Dille & Anijs Cordial  
Lillet Blanc – Tonic  
*Kruidig & Dorstlessend*
- Bloomsbury Bee** ( mocktail ) € 7,50  
Tanqueray alcohol free – komkommer  
Tijmhoning – tonic  
*Citrus & kruidige toetsen, Verfrissend*

EXPERIENCE menu € 54 p.p.  
ontdek 10 gerechten om te delen doorheen 5  
experiences. (exclusief cocktails)

SAM&N menu € 89 p.p.  
ga voor de volledige ervaring met deze ALL-IN formule  
en ontdek het experience menu met 5 aangepaste  
cocktails, water & koffie.

**Onze menu's zijn een vaste formule waar geen aanpassingen  
voor mogelijk zijn; eenzelfde dinerformule per tafel**

#### A LA CARTE

(we adviseren hierbij 5 gerechten voor 2 personen)

- Zuurdesempizza – kaneel – ui – serranoham €14
- Paté – witloof – appel – rozijn €15
- Rode biet – yoghurt – sumak – hazelnoot €14
- Zalm gravlax – aardappel – laurier – venkel €16
- Catch of the Day – prei – miso €16
- Groene asperge – nori – physalis – cresson €16
- Holstein – pastinaak – spruitjes – chermoula €18
- Fondant chocolade – bloedsinaasappel – citroen €9
- Mascarpone – peer – hooi – amandel €9
- Kaasdessert : cheese your moment €10

de aangepaste cocktails zijn steeds individueel bij te bestellen bij een gerecht - € 8

## EXPERIENCE / SAM&N

### experience 1

Zuurdesempizza – kaneel – ui  
& Paté – witloof – appel – rozijn  
*cocktail: Amontillado Sherry – Cognac – veenbes - rooibos*

### experience 2

Rode biet – yoghurt – sumak – hazelnoot  
& Zalm gravlax – aardappel – laurier – venkel  
*cocktail: Cynar – vermouth – komkommer – Thaise basilicum*

### experience 3

Catch of the Day – prei – miso  
& Groene asperge – nori – physalis - cresson  
*cocktail: Rye Whiskey – appel – tonka – citroentijm*

### experience 4

Holstein – pastinaak – spruitjes – chermoula  
& Knolselder – pompoen – salie – champignon  
*cocktail: Sake – Suze – mango – chili*

### experience 5

Fondant chocolade – bloedsinaasappel – citroen  
& Mascarpone – peer – hooi – amandel  
of Cheese your moment  
*cocktail: Rum – limoen – gember – ananas*