



A P E R I T I E F

- Naturalmente Frizzante** Casa Belfi € 8
Glera – Veneto – Italië
Pét-Nat: *citrus & vol, mineraal*
- Priorat Natur Vermut Blanco** € 8
Granache, Macabeo & Pedro Ximénez –
Catalonië, Spanje
*Intens, aromatisch & kruidig
(zonder toegevoegde sulfiet)*
- De Dorstige Lambertus** 5,5 % (33cl) € 4,50
Stadsbrouwerij van Maastricht
Blond – fris, licht kruidig & bittere afdronk
- Purple Rain** (cocktail) € 10
Tanqueray Black Currant Gin – Citrus
Lavendel – Crème de Violette – Tonic
Floraal, Bitterzoet & Fris
- The Mexican Hustler** (cocktail) € 11
Mezcal – Pompelmoes
Koriander - Limoen
Bitterzurig & Kruidig
- English Garden** (mocktail) € 7,50
Tanqueray Gin 0.0 – Vlierbloesem
Appel – Citroen
Fruitig, Floraal met droge toetsen

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 de 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 – nectarine – ricotta - basilicum €14
- Zeeuwse mossel – sobrasada – gember €16
- Ceviche – vijgenbladolie – avocado €17
- Carpaccio koolrabi – verveine – wasabi €15
- Ragout varkenswang – geuze
gepofte knolselder – salie €17
- Open ravioli – kastanjepompoen – capucienpesto €16
- Bavette – café de paris saus
Paarse kool – geprakte aardappel €19
- Mousse van fondantchocolade – vanille/tonka saus € 10
- Vijg – honingijs – brioche – rode wijn € 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 – nectarine – ricotta – basilicum
& Zeeuwse mossel – sobrasada – gember
cocktail: Gin – vermouth – appel – selderij – hibiscus

experience 2

Ceviche – vijgenblad – avocado
& Koolrabi – verveine – wasabi mayo
cocktail: Sake – citroengras – komkommer – venkelzaad

experience 3

Ragout varkenswang – geuze – knolselder – salie
& Open ravioli – kastanjepompoen – capucien
cocktail: Punt e Mes – chili – oud bruin bier – goudbloem

experience 4

Bavette – café de paris saus – kool
& Geprakte aardappel – bieslook
cocktail: Bourbon – Sherry – Drambuie – citrus

experience 5

Chocomousse van fondant – vanille - tonka
& Vijg – honing – brioche
of Cheese your moment
cocktail: Rum – ananas(salie) – guave – limoen